



LIVENDO

Crème de Levain

FR-BIO-01
Agriculture France



Épeautre

Livendo Crème de Levain Épeautre est un levain d'épeautre vivant, sous forme liquide, de couleur crème.

+ L'ÉPEAUTRE : UNE CÉRÉALE ANCIENNE

L'épeautre dit « blé des gaulois » est une céréale ancienne peu utilisée ces dernières années. La farine d'épeautre revient en force pour ses vertus diététiques.

+ SON APPORT DANS LE LEVAIN

Crème de Levain Épeautre bio apporte de nouvelles saveurs. Sa couleur claire permet de ne pas trop typer pains, viennoiseries et pizzas. la douceur de ses arômes apporte une nouvelle palette sensorielle.

- ✓ Une odeur légère de noisette
- ✓ Un goût agréable sans acidité trop marquée
- ✓ Une mie « douce » et moins marquée que sur une base seigle



INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

De 5 et 20 % sur poids de farine (de 5 à 20 kg pour 100 kg de farine), en fonction de l'intensité aromatique souhaitée. Un dosage de 15 % permet de développer une intensité suffisamment perceptible mais sans être trop prononcée.

MODE D'EMPLOI

Bien secouer le bidon avant toute utilisation ! Crème de Levain Épeautre s'incorpore directement au pétrin. Veiller à réduire la quantité d'eau de coulage d'une quantité équivalente à la dose lors de l'incorporation du levain.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5kg avec bouchon dégazeur.

CONSERVATION

Conserve ses fonctionnalités pendant 8 semaines, à partir de la date de production, stocké à une température comprise entre 2 et 6°C.

INGRÉDIENTS

Eau, Farine d'épeautre biologique, Bactéries du levain, Levures du levain.

UNE MARQUE LESAFFRE 



LIVENDO®

Crème de Levain Épeautre vient désormais compléter Crème de levain « Original » sur base seigle, dans la collection des levains vivants liquide bio.

Crème de Levain Épeautre est un levain vivant prêt à l'emploi au pétrin et conforme au décret pain. Il est régulièrement contrôlé par le LEMPA, le laboratoire national de la boulangerie pâtisserie®.

Il permet l'appellation « pain au levain ». Crème de Levain Épeautre est autorisé dans le pain de tradition française et dans les pains bio.



Crème de Levain Épeautre est un produit d'Origine France Garantie® fabriqué à base de farine issue de l'agriculture biologique.



BV Cert. 6024595

FR-BIO-01
Agriculture France



Pour conserver toutes ses appellations, Crème de Levain Épeautre Bio ne possède pas d'agent anti-sédimentation (xanthane). Il convient donc d'éviter la sédimentation des agents actifs en mélangeant bien le produit. Il suffit pour cela de secouer plusieurs fois le bidon avant de verser le produit au pétrin.

Recette

Pavé d'épeautre



	(g)	(%)
Farine d'épeautre T110 sur meule	1 000	100
Eau	700	70
LIVENDO Crème de Levain Épeautre	200	20
Sel	18	1,8
Levure L'hirondelle 1895	5	0,5
Bassinage	50	5
TOTAL	1 973	

Type de pétrin	Spiral
Pétrissage	10 min vitesse lente = 1 à 2 min vitesse rapide La pâte doit se décoller de la cuve
T° de pâte	23°C +/- 1°C
Pointage	1h30 avec 1 rabat à 45 min Blocage froid masse 3°C entre 12 et 16h
Réchauffe	1 h à T° ambiante
Division	400 g et mise en forme
Détente	20 min
Façonnage	Sur couche farinée
Aprêt	1 h à 26°C
Cuisson	Préchauffage du four à 270° puis cuisson en baissant progressivement la température jusqu'à 190°. Cela permet d'avoir une bonne cuisson à coeur sans avoir une couleur prononcée. Après cuisson laisser ressuyer sur grille.

Le plus souvent écrasé à la meule de pierre, la farine d'épeautre conserve les minéraux et les fibres. Les produits obtenus ont généralement une mie dense et brune avec une croûte croustillante.

> Nos techniciens du Baking Center™ sont à votre disposition pour vous aider à une utilisation optimale de Crème de Levain Épeautre.
Stéphane MANACH - 06 89 29 83 36 - s.manach@lesaffre.com / Lionel BODIN - 06 87 99 20 92 - l.bodin@lesaffre.com



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex

Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr

INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTRE APPLI

