



LIVENDO®

Aztechia

Épeautre & Chia

lamer en quinconce sur toute la longueur, retourner pour

8 recettes

UNE MARQUE LESAFFRE 



LIVENDO®

Aztechia

Épeautre & Chia

Aztechia est une préparation à base de **levain d'épeautre** et **graines de chia** pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

~~lamer en quinconce sur toute la largeur.~~

La graine de chia est issue de la sauge hispanique : *salvia hispanica*. Elle était cultivée par les Aztèques qui lui reconnaissaient de nombreux bienfaits sur leur santé.

Avantages ~~nutritionnels (valeur des graines de chia)~~ et organoleptiques : goût, craquant et visuel de la mie.



+ PRATIQUE

Aztechia se dose facilement en fonction de l'intensité recherchée. Le dosage apportant ses performances idéales se situe à 8%.

+ ADAPTÉ

Sous forme pâteuse, Aztechia s'incorpore facilement et directement au pétrin. Il s'adapte à tous les schémas de panification : direct, pousse lente et pousse contrôlée.

DOSE D'UTILISATION & MODE D'EMPLOI

8% sur poids de farine mais qui peut être ajusté suivant le goût recherché. Incorporer Aztechia directement à la farine avant pétrissage à l'aide d'une corne.

STOCKAGE & CONSERVATION

12 semaines à compter de la date de production seau non ouvert et stocké dans les conditions normales. Après ouverture, conserver entre 2 et 8°C. Bien refermer le seau après usage.



Aztechia Épeautre & Chia vient désormais accompagner **Seigl'issime** sur base seigle, dans la collection des levains pâteux.

Aztechia Épeautre & Chia est un produit d'Origine France Garantie® fabriqué dans l'atelier Livendo Tech de Strasbourg.





LIVENDO

Tourte de Meule aux fruits*

FORMULE		(g)	(%)
	Farine de meule T110	1 000	100
	Eau	750	75
	LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	100	10
	Levure L'hirondelle 1895	4	0,4
	Sel	17	1,7
	Bassinage	90	9

* **Pour la meule
aux fruits**

Ajouter en fin de pétrissage 400g de mélange muesli (raisins, cranberry, amande, courge, noisette, graine de tournesol)

PROCESS	Autolyse	1 h - 5 min vitesse lente
	Pétrissage	10 min vitesse lente 2 min vitesse rapide
	T° de pâte	27°C +/- 1°C
	Pointage	2 h / 1 rabat à 20 min
	Division	900 g
	Détente	Pré-façonnage léger / 20 min
	Façonnage	Boules en bannetons tournés à gris
	Apprêt	Pousse lente 15 h à +7°C
	Cuisson	Mise au four à 260°C pendant 45 min lamer en quinconce sur toute la largeur

45 ' four à sole tombant 260 ° C avec buée

AZTECHIA *Épeautre & Chia*

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.





Baguette Chia

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de tradition française	1 000	100
Sel	17	1,7
Levure L'hirondelle 1895	8	0,8
LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	80	8
Eau	680	68
Bassinage	30	3

PROCESS

Autolyse	45 min
Pétrissage	10 min vitesse lente 2 min vitesse rapide
Pointage	30 min + 1 rabat et au froid à 3°C toute la nuit
Division	330 g
Détente	Pré-façonnage / 45 min
Façonnage	Baguette
Apprêt	45 min
Cuisson	Four à sole 250°C pendant 18/20 min

AZTECHIA

Épeautre & Chia

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.





LIVENDO

Buns

Thangzong*

- à faire la veille -

Farine de gruau : 60 g + Eau : 300 g.

Mélanger l'eau et la farine à froid, puis mettre sur le feu jusqu'à 65°C sans cesser de fouetter et jusqu'à épaississement. Laisser ensuite au frais 12 h min avant utilisation.

FORMULE		(g)	(%)
	Farine de tradition française	800	80
	Farine de gruau	200	20
	LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	150	15
	Lait	100	10
	Œufs	300	30
	Sel	18	1,8
	Levure L'hirondelle Or (pâte sucrée)	15	1,5
	Sucre	80	8
	Améliorant Ibis Extra moelleux	10	1
	Beurre d'incorporation	200	20
	* ajouter le Thangzong		
PROCESS	Pétrissage	5 min vitesse lente + 10 min vitesse rapide jusqu'à lissage de la pâte puis ajouter le beurre à température ambiante en vitesse lente	
	T° de pâte	24°C +/- 1°C	
	Pointage	15 min de pointage puis 15 h à 4°C	
	Division & Façonnage	80 g - Boulage et mettre sur plaque en aplatissant légèrement	
	Apprêt	2 h à 32°C	
	Cuisson	Four ventilé 160°C pendant 14 min Four à sole 170°C pendant 14 min	

Garniture : Guacamole, Filet de poulet mariné aux épices mexicaines / Pané au panko mélange épices mexicaines, Tomate, Pomme paillasson, Salade iceberg.

AZTECHIA *Épeautre & Chia*

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.





Pambazos

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de tradition	1 000	100
Eau	480	48
LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	120	12
Huile de tournesol	80	8
Lait	80	8
Sel	18	1,8
Levure L'hirondelle Bleu	15	1,5
Sucre	40	4
Améliorant Ibis Direct/Froid	7	0,7

PROCESS

Pétrissage	5 min vitesse lente + 5 min vitesse rapide La pâte doit se détacher de la cuve
Pointage	30 min + 16 h à 4°C
Réchauffe	1 h à T° ambiante
Division	120 g
Détente	20 min
Façonnage	Boulage légèrement allongé
Apprêt	1 h à 26°C
Cuisson	Four à sole 15 min à 200°C Cuire assez clair, laisser refroidir, après cuisson étaler de la crème de poivron mélangée à de l'huile sur toute la surface du produit puis remettre au four à 160°C pendant 10 min.

Garniture : Viande hachée, Chorizo, Pomme de terre, Poivron, Oignon

AZTECHIA *Épeautre & Chia*

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.





Pain de mie façon japonaise

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de force	1 000	100
Eau	680	68
Sel	18	1,8
LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	150	15
Levure L'hirondelle Or	15	1,5
Lait en poudre	30	3
Beurre	60	6
Améliorant Ibis Viennoiserie	5	0,5

PROCESS

Pétrissage	5 min vitesse lente 4 min vitesse rapide
T° de pâte	28 +/- 1°C
Pointage	1 h à T° ambiante
Division	120 g Pré-façonnage baguette courte
Façonnage	Passer à la façonneuse en baguette. Étaler dans la longueur puis enrouler serrer.
Apprêt	1 h 30 à 38°C
Cuisson	Four à sole 210°C env. 30 min

AZTECHIA

Épeautre & Chia

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.





Pain Bretzel

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de tradition	1000	100
Eau	275	27,5
Lait	275	27,5
Sel	20	2
Sucre	20	2
LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	120	12
Levure L'hirondelle 1895	20	2
Beurre	80	8
Améliorant Ibis Direct/Froid	10	1

PROCESS

Pétrissage	5 min vitesse lente 6 min vitesse rapide
T° de pâte	22°C +/- 1°C
Pointage	20 min à T° ambiante
Division	100 g
Façonnage	Laisser une légère détente puis façonnage bretzel ou malicette.
Apprêt	1h à 24°C puis passer en surgélation
	Après congélation, tremper dans la soude à bretzel, mettre un coup de lame
Cuisson	Four à sole 240°C env. 8 min

AZTECHIA *Épeautre & Chia*

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.





Gressini

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de gruau	1 000	100
Eau	370	37
Huile d'olive	100	10
Levure L'hirondelle 1895	25	2,5
Sel	15	1,5
LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	150	15

PROCESS

Pétrissage	3 min vitesse lente 10 min vitesse rapide
T° de pâte	24°C +/- 1°C
Pointage	45 min
Division	100 g
Façonnage	En bâtonnet
Apprêt	30 à 40 min à 30°C
Cuisson	Four à sole 7 min à 240°C, puis 15min à 145°C.

AZTECHIA

Épeautre & Chia

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.





Baguette feuilletée

Curcuma / Sésame

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de tradition française	1000	100
Eau	550	55
Sel	18	1,8
Levure L'hirondelle 1895	20	2
LIVENDO Aztechia Épeautre & Chia	80	8
Beurre	70	7
Curcuma	20	2
Sésame grillé	100	10
Beurre de tourage	500	50

PROCESS

Pétrissage	5 min vitesse lente + 5 min vitesse rapide jusqu'à lissage de la pâte. Ajouter ensuite curcuma et sésame grillé et bien pétrir.
T° de pâte	24°C +/- 1°C
Pointage	10 min. Étaler finement sur plaque et mettre au congélateur 30 min.
Tourage	Enchasser directement puis faire 2 tours double à la suite.
Détente	1 h à 4°C
Détaillage	Abaisser à 4 mm puis détailler des rectangles de 6 x 40 cm
Façonnage	Lamer légèrement en saucisson sur toute la largeur, retourner, puis rouler en format baguette. Déposer sur des gouttières à pain viennois.
Apprêt	2 h à 28°C
Cuisson	Four à sole 250°C pendant 18 min. Badigeonner d'huile d'olive à la sortie du four.

AZTECHIA

Épeautre & Chia

Aztechia est une préparation à base de levain d'épeautre et graines de chia pour une application sur pains courants français et pains spéciaux.

Aztechia est issu d'une longue fermentation de graines macérées sur levain.



> NOTRE GAMME DE LEVAINS LIVENDO



LIVENDO Crème de Levain Épeautre

Bidon 5 kg
Levain vivant liquide
Bio

LIVENDO Crème de Levain Original (Seigle)

Bidon 5 kg
Levain vivant liquide
Bio



LIVENDO EC40 Épeautre

Sac 10 kg
Levain sec dévitalisé
Bio

LIVENDO BD100 Blé dur

Sac 10 kg
Levain sec dévitalisé

LIVENDO F200 Froment

Sac 10 kg
Levain sec dévitalisé

> De boulanger à boulanger

Nos techniciens du Baking Center™ sont à votre disposition pour vous aider à une utilisation optimale des produits Livendo. Tutos disponibles sur notre chaine youtube/lesaffrefrance.

Les techniciens boulangers LESAFFRE PANIFICATION France à votre service

Stéphane MANACH

06 89 29 83 36 - s.manach@lesaffre.com

Lionel TULPIN

06 72 56 27 65 - l.tulpin@lesaffre.com



**LIVENDO Levain
Seigle**

Bag in Box 10 kg
Levain vivant liquide
CRC

**LIVENDO Levain
Blé dur**

Bag in Box 10 kg
Levain vivant liquide
CRC



**LIVENDO S400
Seigle**

Sac 10 kg
Levain sec dévitalisé



**LIVENDO Seiglisissime
Seigle**

Seau 7,5 kg
Levain pâteux
dévitalisé



**LIVENDO Aztechia
Épeautre & Chia**

Seau 7,5 kg
Levain pâteux
dévitalisé



livendo-lesaffre.com

Téléchargez l'application **Lesaffre & moi**
et découvrez beaucoup d'autres recettes

~~lamer en quinconce sur toute la largeur.~~



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr