



LIVENDO®

Crème de levain

FR-BIO-01
Agriculture France



Épeautre



8 recettes

UNE MARQUE LESAFFRE



LIVENDO®

Crème de levain

Épeautre

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®.



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

Crème de Levain Épeautre est un levain d'épeautre vivant prêt à l'emploi au pétrin, sous forme liquide, de couleur crème.

Crème de Levain Épeautre est un produit d'Origine France Garantie® fabriqué dans l'atelier Livendo Tech de Strasbourg, à base de farine issue de l'agriculture biologique.



FR-BIO-01
Agriculture France
BVCert, 6024595



> 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 apporte de nouvelles saveurs. Sa couleur claire permet cependant de ne pas trop typer pains, viennoiseries et pizzas.

C'est le parfait complément de Crème de Levain « Original » (seigle).

SON DOSAGE

Un dosage entre 5 et 20 % du poids de farine est conseillé en fonction de l'intensité que l'on souhaite apporter. **Un dosage de 15% permet de développer une intensité suffisamment perceptible mais sans être trop prononcée.**

CONSEIL ET PRÉCAUTION D'USAGE

Bien secouer le bidon avant toute utilisation !

Pour conserver toutes ses appellations, **Crème de Levain Épeautre** ne possède pas d'agent anti sémentation (xanthane). Il convient donc d'éviter la sémentation 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.

CRÈME DE LEVAIN *Épeautre*

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





LIVENDO®

Baguette Tradition

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de tradition T65	1 000	100
Sel	18	1,8
Levure L'hirondelle 1895	7	0,7
LIVENDO Crème de Levain Épeautre	130	13
Eau	550	55
Bassinage	40	4
TOTAL	1 745	

PROCESS

Type de pétrin	Spiral
T° de base	62°C
Pétrissage	Frasage 5 min + 7 min vitesse lente 2 min vitesse rapide
T° de pâte	22°C +/- 1°C
Pointage	30 min - 1 rabat - Frigo à +3°C 12 à 15h
Division	330 g - laisser les pâtons remonter en T° entre 12 et 14 °C
Façonnage	Baguette
Apprêt	45 min T° ambiante - 15 min à +3°C
Cuisson	Four à sole 250°C env. 22 min

CRÈME DE LEVAIN *Épeautre*

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






LIVENDO

Boule Levain

FORMULE

	(g)	(%)
Farine T80 ou T110	1 000	100
Eau	700	70
LIVENDO Crème de Levain Épeautre	150	15
Levure L'hirondelle 1895	6	0,6
Sel	18	1,8
Bassinage	40	4
TOTAL	1 914	

PROCESS

Type de pétrin	Spiral
Autolyse	Eau + farine + Crème de Levain Épeautre 30 à 45 min
Pétrissage	8 min vitesse lente 2 min vitesse rapide
T° de pâte	23°C +/- 1°C
Pointage	1 h 30 - 1 rabat à 45 min
Division	850 g
Façonnage	Boule en bannetons
Apprêt	12 à 15 h à +7°C
Cuisson	Four à sole 250°C de 30 à 45 min

CRÈME DE LEVAIN *Épeautre*

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






LIVENDO

Ciabatta

FORMULE

PROCESS

		(g)	(%)
Farine Tradition T65		1 000	100,0
LIVENDO Crème de Levain Épeautre		200	20
Huile d'olive*		70	7
Sel		18	1,8
Levure L'hirondelle 1895		5	0,5
Eau		600	60
TOTAL		1 893	
Type de pétrin	Spiral		
T° de base	64°C		
Pétrissage	3 min vitesse lente + 6 min vitesse rapide jusqu'au décollement de la pâte		
T° de pâte	22°C +/- 1°C		
Pointage	1 h 30 - 1 rabat puis 12 à 15 h à +3°C		
Façonnage	Étaler la pâte sur planche farinée. Détailler avec un couteau des rectangles de même taille. Déposer sur couche farinée à gris.		
Apprêt	20 min à T° ambiante		
Cuisson	Four à sole 260°C env. 30 min		
Resuage	Sur grille		

Pain idéal pour la fabrication de pains sandwichés. Le poids conseillé est de 150g.

* L'incorporation de l'huile d'olive doit se faire en fin de pétrissage.

CRÈME DE LEVAIN *Épeautre*

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





LIVENDO®

Pavé d'épeautre

FORMULE

		(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	

PROCESS

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
Apprêt	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 cœur sans avoir une couleur prononcée. Après cuisson laisser ressuer 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.

CRÈME DE LEVAIN Épeautre

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





Norvégien

FORMULE

	(g)	(%)
Farine d'épeautre T110	1 000	100
Eau à 40°C	610	61
Sel	18	1,8
LIVENDO Crème de Levain Épeautre	150	15
Levure L'hirondelle 1895	10	1
Pâte fermentée	300	30
Miel	30	3
Bassinage	200	20
TOTAL	2 318	
Mélange graines : 300 g Torréfié + 150 g d'eau chaude		

PROCESS

Type de pétrin	Spiral ou batteur
Pétrissage	10 min vitesse lente - incorporer le mélange de graines 1 à 2 min en vitesse lente 2 min vitesse rapide
T° de pâte	28 à 30°C +/- 1°C
Pointage	40 min à T° ambiante
Division	En moule à l'aide d'une corne et de l'eau
Apprêt	45 à 60 min
Cuisson	Four à sole 250°C env. 40 min
Démoulage	Sur plaque et remettre en cuisson entre 10 et 15 min

CRÈME DE LEVAIN *Épeautre*

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





Baguette Viennnoise

FORMULE

PROCESS

		(g)	(%)
Farine de tradition T110		500	50
Farine de gruau		500	50
Lait		400	40
Sel		18	1,8
LIVENDO Crème de Levain Épeautre		100	10
Beurre		120	12
Oeufs		100	10
Sucre semoule		60	6
Miel		10	1
Levure L'hirondelle Or (pâte sucrée)		30	3
TOTAL		1 838	
Type de pétrin	Spiral ou batteur		
T° de base	58°C		
Pétrissage	4 min vitesse lente + 4 min vitesse rapide Ajouter le beurre + 2 min vitesse rapide		
T° de pâte	24°C +/- 1°C		
Pointage	60 min à T° ambiante		
Division	140 g		
Detente	30 min au réfrigérateur pâte couverte		
Façonnage	Demi baguettes posées sur plaques dorées et scarifiées en saucisson		
Apprêt	1 h 15 à 26°C		
Cuisson	Four à sole 210°C avec buée env. 15 min		
Resuage	Sur grille		

CRÈME DE LEVAIN *Épeautre*

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





LIVENDO®

Brioche

FORMULE

		(g)	(%)
Farine de gruau		1 000	100
Œufs		400	40
Sel		18	1,8
LIVENDO Crème de Levain Épeautre		100	10
Sucre semoule		150	15
Levure L'hirondelle Or (pâte sucrée)		30	3
Beurre		400	40
TOTAL		1 518	

PROCESS

Type de pétrin	Spiral
T° de base	60°C
Pétrissage	4 min vitesse lente 10 min vitesse rapide
T° de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	60 min - 1 rabat - Frigo à +3°C toute la nuit
Division	150 g
Detente	30 min à +3°C
Façonnage	En tresse
Apprêt	2 h 30 à 26°C
Cuisson	Four à sole 140°C env. 45 min en fin de cuisson le produit doit être à coeur entre 92 et 94°
Resusage	Sur grille

CRÈME DE LEVAIN *Épeautre*

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





LIVENDO®

Croissant

FORMULE

	(g)	(%)
Farine de tradition	500	50
Farine de gruau	500	50
Eau / refroidisseur 4°C	400	40
Levure L'hirondelle Or (pâte sucrée)	40	4
Sel	18	1,8
Sucre	120	12
LIVENDO Crème de Levain Épeautre	100	10
Beurre d'incorporation	50	5
Améliorant Ibis Violet (Viennoiseries)	10	1
TOTAL	1738	

PROCESS

Type de pétrin	Spiral ou batteur
Pétrissage	4 min vitesse lente 5 à 7 min vitesse rapide
Surgélateur	30 à 40 minutes à -30°C
Tourage	25% du poids de la pâte 1 tour double + 1 tour simple.
Detente	Chambre froide +3°C - 30 à 40 min
Détaillage	Croissants 75 à 80 g
Apprêt	Blocage 12 à 15h à +3°C puis 2h30 à 26°C
Surgélateur -25 à -35°C	30 min (-12 à -15°C à cœur)
Cuisson	Four à sole : 18 à 20 min à 210/220°C Four ventilé 16 à 18 min à 165/175°C

CRÈME DE LEVAIN Épeautre

- ✓ Cette recette est un exemple, il est possible de garder votre recette actuelle en jouant juste sur l'hydratation.
- ✓ Le levain d'épeautre est un exhausteur qui accentuera le goût du beurré, ce qui peut vous permettre de baisser le pourcentage de beurre.



> NOTRE GAMME DE LEVAINS LIVENDO



LIVENDO Crème de Levain
Épautre

Bidon 5 kg
Levain vivant liquide
Bio

LIVENDO Crème de Levain
Original (Sorghum)

Bidon 5 kg
Levain vivant liquide
Bio



LIVENDO EC40
Épautre

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



LIVENDO Levain Seigle

Bib 10 kg (Kastalia®)
Levain vivant liquide
CRC



LIVENDO S400 Seigle

Sac 10 kg
Levain sec dévitalisé



LIVENDO Seiglissime Seigle

Seau 10 kg
Levain pâteux
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 chaîne youtube/[lesaffrefrance](#).

Les techniciens boulanger LESAFFRE PANIFICATION France à votre service :

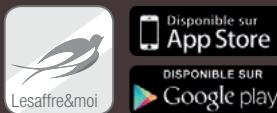
Stéphane MANACH
06 89 29 83 36
s.manach@lesaffre.com

Lionel BODIN
06 87 99 20 92
l.bodin@lesaffre.com



livendo-lesaffre.com

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



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

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