



LIVENDO®
magic of nature*



Trigo duro

BD100

Masa madre seca desvitalizada

Así de sencillo es para el panadero crear nuevos panes con nuestras masas madre desvitalizadas, pertenecientes a la gama LIVENDO®. No se necesita nada más que simplemente agregar masa madre desvitalizada a la mezcladora, y así crear diferentes panificados con sabores únicos que ofrezcan la personalidad de la masa madre. A partir de una receta existente, el panadero puede elaborar 10 tipos de pan de masa madre o más. Con masas madre desvitalizadas, el panadero puede crear fácil y rápidamente panes con masa madre y diversificar fácilmente su gama de productos de panadería. El panadero puede utilizarlos solo o jugar con una paleta de notas sin límite para su creatividad.

Personaliza tus panes con masa madre con notas típicas de trigo maduro, notas malteadas y una acidez media

La masa madre desvitalizada LIVENDO® BD100 trigo duro, aporta notas típicas de la fermentación del trigo duro como trigo maduro, notas maltosas con acidez de intensidad media con solo añadirlo a la batidora, sin cambiar tu receta habitual.

Aplicaciones

La masa madre desvitalizada LIVENDO® BD100 trigo duro se puede utilizar en baguette, pan de cereales, ciabatta, pero es especialmente adecuado en masas dulces como pan con leche o pan tostado.



FÁCIL Y SABROSO

- Las masas madre desvitalizadas te permiten personalizar tu producción.
- Las masas madre desvitalizadas no requieren preparación y pueden incorporarse directamente al proceso de mezclado.
- Las masas madre desvitalizadas se pueden utilizar en todo tipo de procesos de elaboración de pan.



Información útil

Consejos de uso

Ajustar el nivel de uso del 2% al 5% sobre el peso de la harina según la intensidad. Añadir directamente a la amasadora.

Apariencia

Polvo

pH & TTA

pH: 3,6 +/- 0,3
TTA: 70 -100 ml

Embalaje

Bolsa de papel kraft de 5 y 10 kg.

Preservación

Conservar en lugar fresco y seco (máximo 25°C) durante 18 meses como máximo. Mantenga la bolsa cerrada después de cada uso.

Certificación

Sin GMO.

Ingredientes

Masa madre de trigo duro desvitalizada.

*Nuestra gama de masa madre se ha desarrollado utilizando las propiedades de fermentación naturales de cepas seleccionadas: levaduras y bacterias, tal como se observan en la naturaleza.

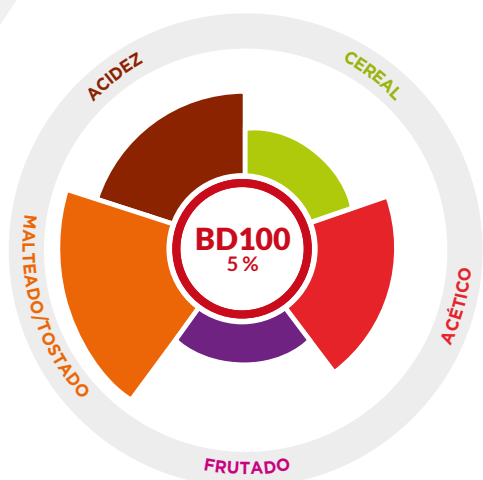
Trigo duro

BD100

Masa madre seca desvitalizada

LIVENDO® BD100 trigo duro trae notas típicas de la fermentación de trigo duro como trigo maduro, notas maltosas con una intensidad de acidez media

Este es el perfil sensorial típico que puede lograr al elaborar sus productos horneados con **LIVENDO® BD100 trigo duro**. Podrá ofrecer a sus consumidores panes con notas típicas de la fermentación de la harina de trigo duro como malteado con acidez de intensidad media. El perfil mostrado a continuación corresponde a **LIVENDO® BD100 trigo duro** en la elaboración de un Pan Triángulo en la dosis recomendada. El perfil puede evolucionar ligeramente en la elaboración de otros tipos de productos de panadería pero se obtendrá la misma tendencia aromática.



PAN TRIÁNGULO (1)

Ingredientes

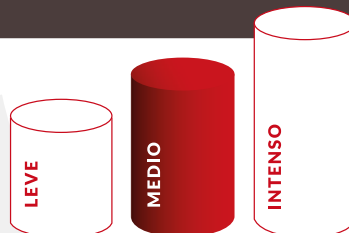
- Harina de trigo: 5000 g
- Agua (a ajustar según la calidad de la harina): 3500 g
- Sal: 90 gramos
- Levadura seca instantánea (0,3% de levadura fresca): 5 g
- Mejorador de pan: 15 g
- LIVENDO® BD100 trigo duro: 250 g

Método

1. Mezclado
 - Mezclador: Espiral
 - Temperatura base: 60°C
 - Tiempo de mezclado: Lento 8' + rápido 4'
 - T° de masa: 24°C +/- 1°C
2. Fermentación a granel: 90'
3. División: 300 g
4. Fermentación final: 15 hs. a 10°C
5. Cocción: Horno piso con vapor 20-22' a 220°C (precalentar 250°C)

Escala de intensidad de acidez

traído por LIVENDO® BD100 trigo duro



(1) La cantidad de agua y el proceso se dan como indicación y pueden ajustarse según la calidad de la materia prima y el equipo utilizado.

Nuestros expertos a tu lado

Cualesquiera que sean sus condiciones de producción, nuestros equipos de expertos (panaderos, técnicos) trabajarán con usted para adaptar e implementar **LIVENDO® BD100 trigo duro** a sus desafíos. Analiza y valida con nuestro equipo de análisis sensorial lo que ofreces a tus consumidores, para afinar el mejor perfil aromático de tus panes.

Encuentra más soluciones **LIVENDO®** en livendo-lesaffre.com



LIVENDO®, las masas madre que necesitas para hacer tuya la magia de la Naturaleza*. LIVENDO® es una marca creada por Baking with Lesaffre. Encuentra todos nuestros productos en: livendo-lesaffre.com



Al trabajar con «Baking with Lesaffre», te sentirás único y valorado, pudiendo proyectarte con confianza en el futuro de tu negocio.

*Nuestra gama de masa madre se ha desarrollado utilizando las propiedades de fermentación naturales de cepas seleccionadas: levaduras y bacterias, tal como se observan en la naturaleza.