



LIVENDO®
magic of nature*



Trigo espelta

E120

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.

Sumá aroma a cereales, en particular espelta, así como notas típicas de masa madre, como acidez y frutuosidad

La masa madre desvitalizada LIVENDO® E120 trigo espelta, aporta notas típicas de la fermentación de espelta con una intensidad de acidez media, con solo añadirla a la batidora, sin cambiar tu receta habitual.

Aplicaciones

La masa madre desvitalizada LIVENDO® E120 trigo espelta puede utilizarse en todo tipo de procesos de panificación para aportar carácter al pan blanco y al pan de panecillo.

Información útil

Consejos de uso

Ajustar el nivel de uso del 2% al 4% sobre el peso de la harina según la intensidad. Añadir directamente a la amasadora.

Apariencia

Polvo

pH & TTA

pH: 3.8 +/- 0.3
TTA: 110 - 120 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 espelta desvitalizada



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.



*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.

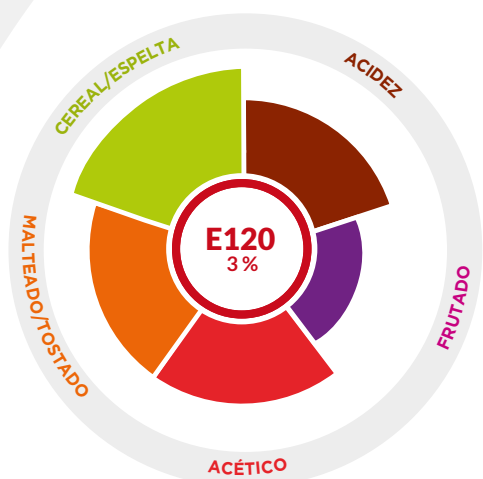
Trigo espelta

E120

Masa madre seca desvitalizada

LIVENDO® E120 trigo espelta trae notas perfectamente equilibradas de la espelta y la masa madre

Este es el perfil sensorial típico que puede lograr al elaborar sus productos horneados con LIVENDO® E120 trigo espelta. Podrá ofrecer a sus consumidores panes con notas típicas de la fermentación de la harina de espelta y la masa madre con presencia de una acidez media. El perfil mostrado a continuación corresponde a LIVENDO® E120 trigo espelta en la elaboración de una Baguette 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.



Baguette (1)

Ingredientes

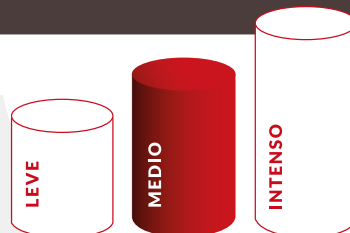
- Harina de trigo 000: 5000 g
- Agua (a ajustar según la calidad de la harina): 3500 g
- Levadura seca instantánea (o 1% de levadura comprimida): 15 g
- Sal: 100 g
- Mejorador de pan: 25 g
- LIVENDO® E120 trigo espelta: 150 g

Método

1. Mezclado
 - Mezclador: Espiral
 - Temperatura base: 62°C
 - Tiempo de mezclado: Lento 5' + rápido 4'
 - T° de masa: 25±1°C
2. Fermentación a granel: 60'
3. División: 350 g
4. Preforma: forma ovalada
5. Descanso: 20'
6. Fermentación final: 60-70' a 26°C
7. Cocción: Horno piso con vapor 20' a 240°C

Escala de intensidad de acidez

traído por LIVENDO® E120 trigo espelta



(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® E120 trigo espelta 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.