



LIVENDO®
magic of nature*



Trigo intenso

F200

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.

Colorea tus panes de masa madre con una gama de notas tostadas, de harina de trigo y una intensa acidez

La masa madre desvitalizada LIVENDO® F200 trigo intenso, aporta a la masa una intensidad marcada y una gama de notas tostadas y de harina blanca. La masa madre desvitalizada LIVENDO® F200 trigo intenso, es especialmente adecuada para aportar autenticidad en panes blancos, carácter fuerte y estilo rústico al producto final, con una acidez más fuerte.

Aplicaciones

La masa madre desvitalizada LIVENDO® F200 trigo intenso se puede utilizar en ciabattas y panes blancos para aportar un estilo rústico al producto final con una acidez bien marcada.



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 1% al 3% sobre el peso de la harina según la intensidad del aroma requerida de 100 g a 300 g para 10 kg de harina. Añadir directamente a la amasadora.

Apariencia

Polvo

pH & TTA

pH : 3.4 +/- 0,3
ATT : 180 to 220 ml

Embajaje

Bolsa de papel kraft de 5, 10 y 20 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 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 intenso

F200

Masa madre seca desvitalizada

LIVENDO® F200 trigo intenso aporta color a la masa además de una fuerte intensidad con una gama de notas tostadas y de harina de trigo

Este es el perfil sensorial típico que puede lograr al preparar sus productos horneados con LIVENDO® F200 trigo intenso. Podrás ofrecer a tus consumidores panes con el color típico de la masa así como una fuerte intensidad y una gama de notas tostadas y de harina de trigo. El perfil mostrado a continuación corresponde al LIVENDO® F200 trigo intenso en la elaboración de masa de pizza 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.



PIZZA (1)

Ingredientes

- Harina Fuerte: 5000 g
- Agua: 3350 g
- Sal: 90 g
- Levadura seca instantánea: 10 g
- Aceite de oliva: 200 g
- LIVENDO® F200 trigo intenso: 75 g

Método

1. Mezclado
 - Mezclador: Espiral
 - Temperatura base: 55°C
 - Tiempo de mezclado: Lento 3' + rápido 7'
 - T° de masa: 26°C
2. Fermentación a granel: 30' a 25°C
3. División: 280 g
4. Fermentación final: 48 a 72 h a 4°C
5. Cocción: 4' a 300°C

Escala de intensidad de acidez

traído por LIVENDO® F200 trigo intenso



(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® F200 trigo intenso 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.