



LIVENDO®
magic of nature*



Centeno intenso

S400

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.

Para pan con masa madre que desarrolla notas afrutadas, malteadas y una acidez intensa

La masa madre desvitalizada intensa de centeno aporta notas típicas de la fermentación de la harina de centeno como masa madre, notas afrutadas, malteadas con una fuerte intensidad de acidez.

Aplicaciones

La masa madre desvitalizada intensa de centeno se puede utilizar en baguette, pan de cereales, ciabatta, pan de campo, pizza, pan de espelta, pan de centeno ... pero está especialmente indicada para aportar al producto final un estilo rústico con una fuerte acidez.



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 entre 1% y 4% sobre el peso de la harina según la intensidad de aroma requerida de 100 g a 400 g para 10 kg de harina. Añadir directamente a la amasadora.

Apariencia

Polvo

pH & TTA

pH: 3.3 +/- 0,3
ATT: 180 to 210 ml

Embajaje

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 centeno 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.

Centeno intenso

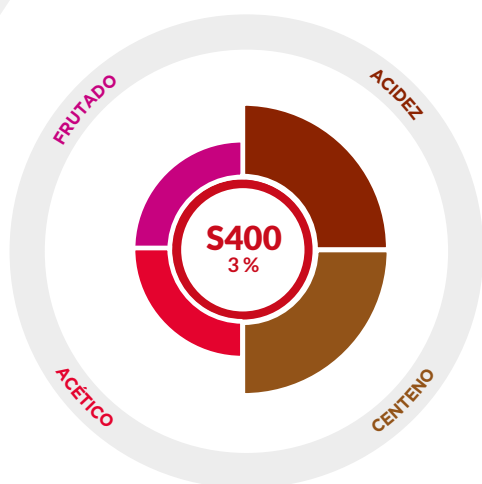
S400

Masa madre seca desvitalizada



LIVENDO® S400 centeno intenso aporta notas típicas de la fermentación de la harina de centeno como masa madre, notas afrutadas, malteadas con una fuerte intensidad de acidez

Este es el perfil sensorial típico que puede lograr al elaborar sus productos horneados con **LIVENDO® S400 centeno intenso**. Podrá ofrecer a sus consumidores panes con notas típicas de la fermentación de la harina de centeno como masa madre, notas afrutadas, malteadas con una fuerte intensidad de acidez. El perfil mostrado a continuación corresponde a **LIVENDO® S400 centeno intenso** en la elaboración de un Pavé 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.



PAVÉ (1)

Ingredientes

- Harina: 5000 g
- Agua: 4000 g
- Sal: 100 g
- Levadura seca instantánea: 35 g
- Mejorador de pan: 25 g
- Gluten: 150 g
- LIVENDO® S400 Centeno intenso: 150 g

Método

1. Autólisis : 30'
2. Mezclado
 - Mezclador: Espiral
 - Tiempo de mezcla: Lento 8' + rápido 3' con bassinage
 - T° de masa: 25°C
3. Fermentación a granel: 60' + 60' (con retroceso si es necesario)
4. División: 400 g
5. Fermentación final: 30' a 26-28°C
6. Cocción: Horno de piso con vapor 25' a 230°C (precalentar 250°C)

Escala de intensidad de acidez

traído por LIVENDO® S400 centeno 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® S400 centeno 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.