



LIVENDO®  
magic of nature\*



# Crème de Levain

Crème de Levain è un lievito madre attivo liquido di farina di segale, derivato da fermentazione a base di farine da agricoltura biologica.

- Ottimo esaltatore di gusto e conservante naturale
- Particolarmente adatto a tutti i processi a lunga fermentazione
- Adatto a produzioni a lievitazione naturale

FR-BIO-01  
Agriculture UE



Certified by ECOCERT  
FR-BIO-01

## Dona una firma sensoriale autentica ai pani a lunga lievitazione.

### PERFORMANTE

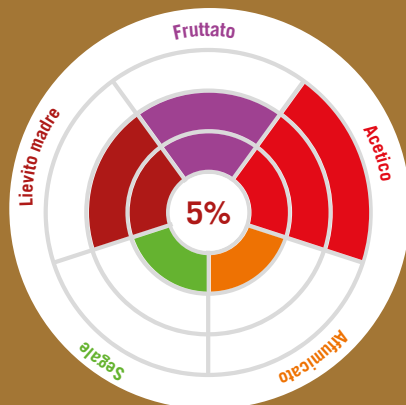
Dona ai pani tutte le qualità reologiche ed organolettiche delle lunghe lievitazioni:

- conferisce ricchezza aromatica e alta digeribilità
- apporta gusto, caratteristico dei prodotti a lunghe lievitazioni
- permette ai pani di sviluppare una struttura tipica dei pani con lievito madre
- è versatile per numerose preparazioni, dai pani alla pizza fino ai croissant.

### VALORIZZANTE

Permette al panificatore di esprimere la sua professionalità e di valorizzare il suo pane, garantendogli allo stesso tempo la possibilità di personalizzare la produzione.

### Un profilo sensoriale specifico



## INFORMAZIONI UTILI

### INGREDIENTI

Preparazione di microrganismi viventi (acqua, batteri e lieviti), farina di **segale** da agricoltura biologica, farina di **grano** maltato da agricoltura biologica, stabilizzante: gomma di xanthano\*.

\* La gomma di xanthano, aggiunta nella minima quantità necessaria ad evitare la sedimentazione del prodotto, non deve essere riportata in etichetta non avendo più alcun ruolo tecnologico nel prodotto finito.

### FORMA

Liquido

### CONFEZIONE

Tanica da 5 kg

### CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra 0°C e 6°C.

Prodotto in U.E.

### DOSE DI IMPIEGO

Dal 5% al 15% sul peso della farina, in funzione dei risultati che si vogliono ottenere e delle applicazioni.

Non richiede preparazione e può essere incorporato direttamente nell'impastatrice.

La nostra gamma di lieviti madre è stata sviluppata utilizzando le proprietà fermentative naturali di ceppi selezionati: lieviti e batteri, come natura crea.



## Pane a lievitazione naturale

### IMPASTO

Farina	4000 gr
Acqua	2120 gr
Sale	80 gr
CRÈME DE LEVAIN	200 gr

### PREPARAZIONE

Impastare 10 min. in 1ª velocità

### PUNTATURA

14/16 ore a 24-25°C in un contenitore oleato e ben coperto

### PESO

Minimo 700 gr

### FORMA SENZA STRINGERE

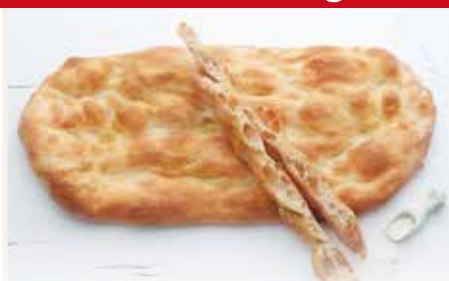
Rotonda o filone

### LIEVITAZIONE

2 ore a 30°C

### COTTURA

- Circa 60 min. in un forno in caduta
- Partenza 245°C, poi 210°C



## Pizza romana

### IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1700 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	10 gr
IBIS TOP GREEN	10 gr
CRÈME DE LEVAIN	200 gr

### PREPARAZIONE

- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 12 min. in 2ª velocità

### PUNTATURA

1 ora

### SPEZZATURA

Filone da 1 kg

### LIEVITAZIONE

2 ore T° ambiente

### FORMATURA

### COTTURA

20 min. circa a 250°C



## Croissant bicolore

### IMPASTO

Farina forte	2000 gr
Acqua fredda	500 gr
Ghiaccio	500 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE ORO	80 gr
Zucchero	240 gr
CRÈME DE LEVAIN	100 gr
Burro	100 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr

### PREPARAZIONE

- Impastare 4 min. in 1ª velocità
- + 7 min. in 2ª velocità

### PUNTATURA

15 min. a -25°C

### BURRO

25% del peso dell'impasto

### PIEGHE

2 pieghe da 4

### FORMATURA

Croissant, pain au chocolat

### LIEVITAZIONE

1 ora e 45 min. a 28°C

### COTTURA

15 min. a 170°C



**LIVENDO**  
magic of nature™

**LIVENDO** è una gamma di lieviti madre ispirata alla natura e pensata per offrire a tutti i panificatori una vasta scelta di soluzioni che consentono loro di sviluppare nuovi sapori e creare la propria firma sensoriale, per incontrare sempre meglio le esigenze del consumatore moderno.

**LESAFFRE ITALIA S.P.A.**

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia - T +39 0521 878011 - F +39 0521 878021 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it