



LIVENDO[®]
magic of nature*



Starter LV2

Starter LV2 è un prodotto vivente con batteri lattici e lieviti da lievito madre attivi produttori di acidità ed aroma all'interno dell'impasto.

- Per la preparazione di lievito madre che non necessita di rinfreschi
- Versatile
- Adatto alle produzioni biologiche

Ideale per numerose preparazioni a base di lievito madre

PERFORMANTE

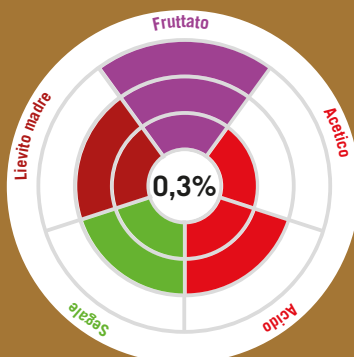
Contribuisce a semplificare la preparazione del lievito madre, che può essere completata in uno step in meno di 24 ore. Inoltre contribuisce a evitare la delicata manipolazione necessaria per rinfrescare un lievito madre spontaneo sviluppato con sistemi tradizionali. I principali vantaggi sono performance sempre impeccabili e risultati sicuri e facilmente riproducibili nel tempo.

VERSATILE

Il lievito madre prodotto con Starter LV2 può essere utilizzato per realizzare pane comune, pani rustici, pani speciali e pani per sandwich, ma anche brioches e creazioni di pasticceria, come la focaccia veneta e i dolci da ricorrenza.



Un profilo sensoriale specifico



INFORMAZIONI UTILI

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro da agricoltura biologica (59%), batteri lattici da lievito madre, lieviti da lievito madre. Contiene 59% di ingrediente da agricoltura biologica, certificato da Ecocert FR-BIO-01

FORMA

Polvere

CONFEZIONI

Scatola 6 kg (bustine 100 g)

Scatola 500 g (bustine 100 g)

CONSERVAZIONE

Conservare a temperature comprese tra + 2°C e + 6°C.

Prodotto in U.E.

DOSE DI IMPIEGO

Da 0,25% a 0,4% su peso impasto (acqua + farina).

È sufficiente sciogliere il contenuto del sacchetto in acqua a temperatura di 30-35°C e aggiungere farina e sale.

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



Ciabatta

STARTER

Farina	1000 gr
Acqua a 35°C	550 gr
Sale	15 gr
Starter LV2	5 gr

- Sciogliere lo Starter nell'acqua
- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 5 min. in 2ª velocità
- Far lievitare 18 ore a 25°C (T° ambiente)

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1600 gr
Sale	40 gr
Starter maturo	1000 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 4 min. in 1ª velocità
- + 7 min. in 2ª velocità
- + 20% acqua

PUNTATURA

3 ore

SPEZZATURA

FORMATURA

LIEVITAZIONE

30 min. a 30°C

COTTURA

20 min. circa a 245°C



Pane integrale

STARTER

Farina integrale	1000 gr
Acqua a 35°C	1000 gr
STARTER LV2	5 gr

- Sciogliere lo Starter nell'acqua
- Impastare 4 min.
- Far lievitare 18 ore a 25°C (T° ambiente)

IMPASTO

Farina integrale	2000 gr
Acqua	1100 gr
Sale	45 gr
Lievito madre maturo	1000 gr
IBIS TOP GREEN	10 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 4 min. in 1ª velocità
- + 7 min. in 2ª velocità
- + 20% acqua

PUNTATURA

2 ore

SPEZZATURA

500 gr e 1 pezzo da 80 gr

FORMATURA

Fare un filone e ricoprirlo di crusca, stendere il pezzo da 80 gr in un quadrato di 1 mm di spessore e ricoprire il filone

LIEVITAZIONE

2 ore a 30°C

COTTURA

50 min. circa. Partenza 245°C, poi 200°C



Focaccia veneta

STARTER

Farina	2000 gr
Acqua a 35°C	500 gr
Tuorlo	600 gr
Sale	20 gr
Zucchero	500 gr
Burro	500 gr
STARTER LV2	10 gr

- Sciogliere lo Starter nell'acqua
- Impastare 5 min. in 1ª velocità
- + 10 min. in 2ª velocità + burro
- Far lievitare 14 ore a 24°C (T° ambiente)

IMPASTO

Farina	1000 gr
Acqua	300 gr
Tuorlo	300 gr
Sale	10 gr
Zucchero	350 gr
Burro	400 gr
Starter maturo	4130 gr
IBIS PANETTONE	30 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 4 min. in 1ª velocità
- + 10 min. in 2ª velocità
- + zucchero
- + burro

PUNTATURA

1 ora

SPEZZATURA

750 g

FORMATURA

LIEVITAZIONE

3 ore a 30°C

GLASSARE

COTTURA

40 min. circa a 160°C (94-95°C a cuore)



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