

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico

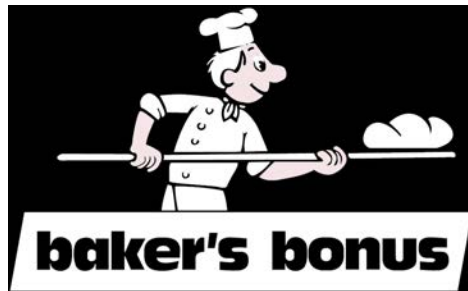
Il lievito disattivato



Il lievito disattivato: che cos'è?

- **È un lievito con elevato potere riduttore**
- **Rilassante naturale della pasta, ricco in glutazione**

**Il lievito
disattivato
Lesaffre è
Baker's Bonus**



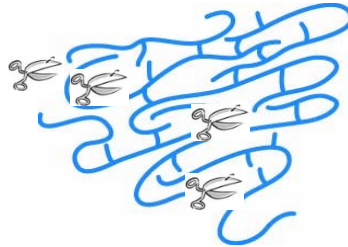
Il glutatione

**È una molecola in grado di
riorganizzare il glutine**

Glutine



**Azione dell'agente
riduttore**



Cosa significa avere un impasto con maggiore estensibilità

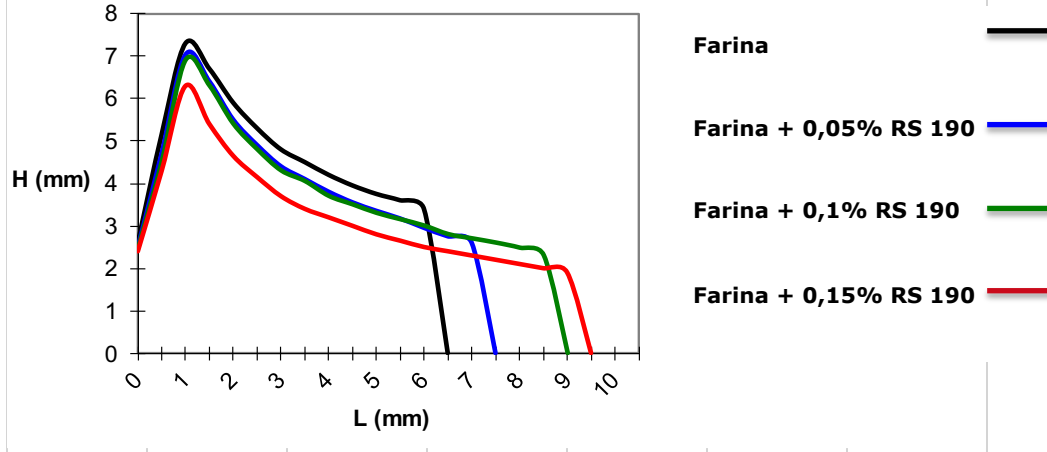
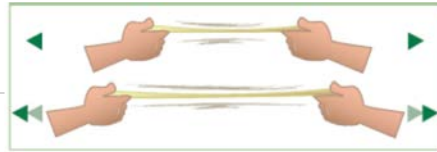
Elasticità

≠

Estensibilità



≠



Nel processo di panificazione

Miscelazione e impasto:

- ✓ **Diminuzione del tempo di impasto**
- ✓ **Diminuzione della temperatura dell'impasto**



Nel processo di panificazione

Puntatura e Pezzatura:

- **Importante riduzione della forza della pasta**
- **Passaggio più facile in spezzatrici automatiche (volumetriche)**
- **Maggiore regolarità delle pezzature**

Preformatura e riposi:

- **Limita le lacerazioni durante la formatura**
- **Eliminazione dei riposi**

Nel processo di panificazione

Formatura:

**Step maggiormente influenzato dalla
presenza di lievito disattivato**

**Una maglia glutinica con elevata
estensibilità consente di avere elevata
standardizzazione delle forme**



Formatura

Baguette:

- ✓ **Maggiore regolarità delle lunghezze**
- ✓ **Migliore uniformità del taglio**
- ✓ **Minore effetto "imbarcamento" delle estremità**

**Senza
Baker's
Bonus**



**Con
Baker's
Bonus**



Formatura

Grissini:

- ✓ **Importante diminuzione del restringimento**
- ✓ **Minore tempo di riposo**
- ✓ **Regolarità della forma**

**Senza
Baker's
Bonus**



**Con
Baker's
Bonus**

Formatura

Pizza:

- ✓ **Formazione per laminazione o stampo:
eliminazione dell'ovalizzazione**



Formatura

- ✓ **Formazione tramite stesura in teglia:
notevole diminuzione del restringimento**
- ✓ **Diminuzione dei tempi di riposo tra le
stesure**

Stesura in teglia

Senza

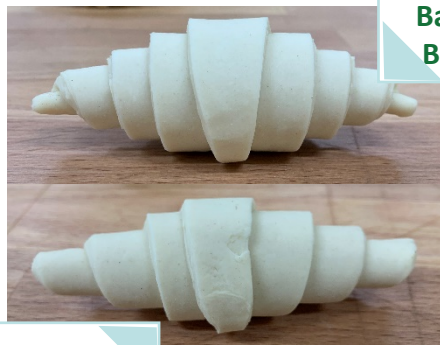
Con



Formatura

Croissant:

- ✓ **Lavorazione ottima con impasti freddi**
- ✓ **Riduzione dei tempi di riposo**
- ✓ **Diminuzione dell'effetto «barca»**



**Senza
Baker's
Bonus**

**Con
Baker's
Bonus**



**Con
Baker's
Bonus**

**Senza
Baker's
Bonus**



Pane in cassetta:

- **Conferisce ottima regolarità alle forme**

Formatura

Sfoglia:

- ✓ **Elevata riduzione dei tempi di riposo**
- ✓ **Grande regolarità delle forme**
- ✓ **Migliore estetica**



Formatura

**Senza
Baker's
Bonus**



**Con
Baker's
Bonus**

L'ingrediente lievito disattivato

➤ **Dosaggio:**

Dallo 0,1% allo 0,3% sul peso della farina

➤ **Nella lista ingredienti:**

«Lievito»

➤ **Formato di vendita:**

Sacco da 5kg o da 25kg



Domande e risposte

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione