

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico

Lieviti madre essiccati




LIVENDO


IBIS

Definizione

- **Prodotti composti di farine fermentate disidratate ed eventualmente di un complesso enzimatico**
- **Non hanno potere lievitante**
- **Danno sapore e gusto**
- **Forte personalizzazione**

Paste acide

Esistono diversi tipi di paste acide fatte con diversi cereali:

- **Frumento (F60, F100, F200)**
- **Segale (S400)**
- **Grano Duro (BD100)**
- **Farro integrale (EC40)**



Utilizzo delle paste acide

I prodotti vengono aggiunti a qualsiasi ricetta per dare sapore, gusto e colore.

Si aggiungono insieme alla farina in percentuali comprese tra 1% e 4% in base al prodotto e al risultato cercato.



Attenzione: il dosaggio eccessivo delle paste acide rende gli impasti appiccicosi



Utilizzo (ricette)

- **Ciabatta**
- **Pane rustico**
- **Pane casareccio**
- **Pane comune**
- **Pane di grano duro**
- **Pane di segale**
- **Pani speciali**
- **Pizza**
- **Brioche**



Utilizzo (ricette)

Dosi consigliate:

F60: 2-3%

F100: 1%

F200: 2%

BD100: 3%

S400: 2%

EC40: 3%

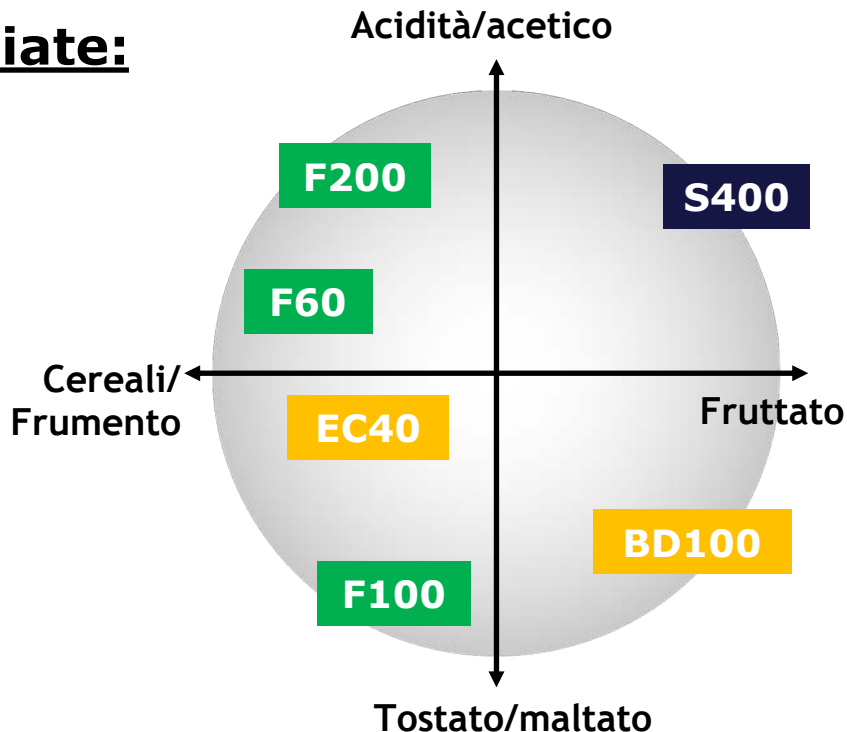


TAVOLA DEGLI AROMI

PRODOTTI DA FORNO



Madre essiccate

**La madre essiccate sono composte da:
paste acide e coadiuvante**

Prodotto bilanciato

**Sostituiscono la biga (sviluppo e gusto-
aromi)**

- ***Ibis La Madre Verde***
- ***Ibis La Madre Gialla***
- ***Ibis Mater***
- ***Ibis Mater Durum***
- ***Ibis Mater fresh***



Madre essicate

Prodotti storici

Ibis La Madre Gialla (2-4%)

Ibis La Madre Verde (3-5%)

Utilizzo su tutti tipi di pane per dare un sviluppo maggiore e soprattutto un gusto più intenso

Prodotti di nuova generazione

Ibis Mater (1-2%)

Ibis Mater Durum (3-5%)

Ibis Mater Fresh (3-5%)



Ibis Mater

Ibis Mater Durum

Semola integrale di grano duro e pasta acida di grano duro

Ibis Mater Fresh

Basato sul Ibis Mater con delle enzimi per la freschezza



Domande e risposte

BAKING™ CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione