



LIVENDO®
magic of nature*



BD100

Lievito madre essiccato di grano duro

- Migliora il gusto, la conservazione, la presentazione finale dei pani e la consistenza della mollica
- Facilita la formatura dell'impasto

Dona all'impasto una media acidità e una palette di note di grano maturo e malto.

PERFORMANTE

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo l'aroma tipico dei prodotti a lunga fermentazione a base di grano duro.

VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione ma è particolarmente indicato negli impasti dolci, come il pane al latte, o nei toast.

INFORMAZIONI UTILI

INGREDIENTI

Pasta madre di farina di **grano** duro disattivato.

FORMA

Polvere

CONFEZIONE

Sacco da 20 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (max 25°C).

Prodotto in U.E.

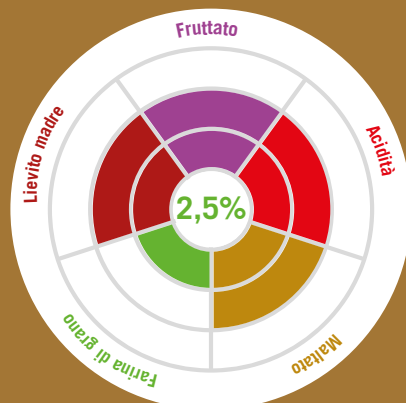
DOSE DI IMPIEGO

Dal 2% al 4% sul peso della farina.

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



Un profilo sensoriale specifico



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

Pane sfogliato

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1100 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	50 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr
BD100	60 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 10 min. in 2ª velocità

RIPOSO

20 min.

SFOGLIARE

- Con 20% di burro (2 pieghe da 4)
- Stendere a 8 mm, tagliare strisce da 1 cm

FORMATURA

LIEVITAZIONE

1 ora

COTTURA

10-15 min. a 220°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