



LIVENDO®
magic of nature*



Durum wheat medium BD100 Devitalized dry sourdough

Сухі закваски з асортименту LIVENDO® NOTES дають можливість розробити нові види виробів на заквасці без зусиль. Не потрібно жодних підготовчих операцій, лише суха закваска, що вноситься безпосередньо при замішуванні тіста, дозволяє надати виробам на заквасці різні відтінки смаку.

На основі однієї рецептури можна виготовити до 10 видів хліба із використанням сухих заквасок та урізноманітнити асортимент простими рішеннями, що не потребують додаткових затрат.

Використайте одну закваску або спробуйте поєднати кілька варіантів для створення вашого власного сенсорного профілю хліба, не обмежуючи себе в креативності.

Створіть свій хліб на заквасці з характерними нотками стиглої пшениці, закваски та легкими солодовими нотками

LIVENDO® Durum BD100 – суха закваска, яка надає готовим виробам типового характерного аромату бродіння виробів з пшениці ДУРУМ, безпосередньо таких як аромат стиглої пшениці, закваски, солодових ноток з середнім ступенем інтенсивності.

Застосування

LIVENDO® Durum BD100 суха інактивована закваска може застосовуватись для виготовлення багету, зернового хліба, чіабати, а також для тостового хліба, молочного хліба, здобних виробів...



EASY & TASTY

Сухі інактивовані закваски дозволять персоналізувати ваше виробництво та створити унікальні хлібобулочні вироби.

Такі закваски не потребують попередньої підготовки до використання і вносяться в тістомісильну машину безпосередньо перед замішуванням тіста, незалежно від технології тістоприготування.



Корисна інформація

СУХА ЗАКВАСКА LIVENDO® BD100

Рекомендації до застосування

Лише для професійного використання

Дозування 2...5% до маси борошна відповідно до бажаного ступеня вираженості смаку. Додати безпосередньо до тістомісильної машини перед замішуванням.

Зовнішній вигляд, консистенція

Порошкоподібний продукт бежевого кольору

pH & Кислотність

pH : 3,6 +/- 0,3

Кислотність: 70 - 110 град

Пакування

10 кг паперовий мішок

20 кг паперовий мішок

Умови та термін зберігання

Зберігати в прохолодному, сухому місці (макс. 25°C) впродовж 12 місяців. Щільно закривати упаковку після кожного використання.

Сертифікати

Не містить ГМО.

Склад

Суха інактивована закваска з пшениці ДУРУМ

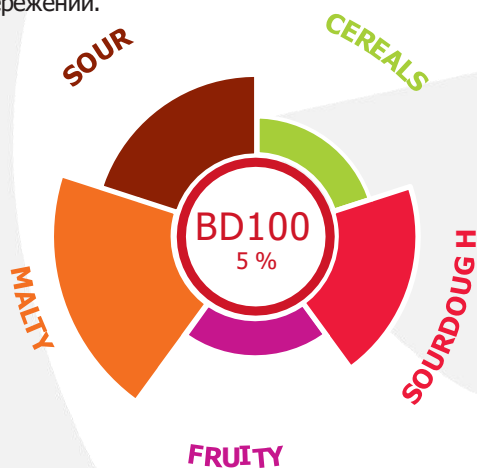
*Наш асортимент заквасок розроблений внаслідок використання природних процесів бродіння, зумовлених визначеними мікроорганізмами: дріжджами та молочнокислими бактеріями, що безпосередньо присутні в природі.

Durum wheat medium BD100 Devitalized dry sourdough

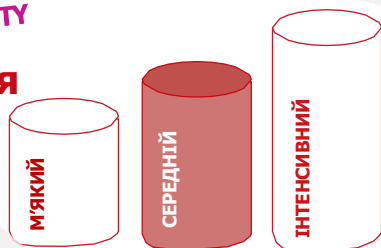


Суша закваска LIVENDO® Durum BD100 надає виробам характерного аромату вибродженого тіста, закваски, з середніми за рівнем вираженості солодовими та молочнокислими нотками

Нижче наведений типовий сенсорний профіль виробів, який ви можете досягти з **LIVENDO® Durum BD100**. Ви зможете запропонувати споживачам хліб з типовим смаком і ароматом, що утворюється в результаті тривалого бродіння виробів із борошна пшениці ДУРУМ, зокрема, з ароматом стиглої пшениці, солоду, з середніми за рівнем вираженості молочнокислими нотками. Наведений профіль **ХЛІБА РУСТИК**, відповідає **LIVENDO® Durum BD100** у дозуванні 5% до маси борошна. У разі зміни дозування чи іншої рецептури виробів сенсорний профіль може дещо відрізнятися, проте даний ароматичний тренд буде збережений.



Рівень вираження
інтенсивності
кислого смаку з
LIVENDO® Durum BD100



ХЛІБ РУСТИК⁽¹⁾

Сировина

- Борошно пшеничне в/с: 100,0
- LIVENDO® Durum BD100: 5,0
- Дріжджі сухі інстантні: 0,1
- Поліпшувач Magimix®: 3,0
- Сіль: 1,8
- Вода: 70,0

Технологія приготування

1. Тривалість замішування тіста
8 хв на 1 шв.
4 хв на 2 шв.
Температура тіста: 24°C +/-1°C
2. Бродіння тіста: 90 хв
3. Поділ: 300 г/1кг
4. Формування: у вигляді трикутника.
5. Вистоювання: 15 год при 10°C
6. Випікання: у подовій печі з парою 25/30' при 220°C (розігрів до 250°C)

⁽¹⁾Кількість води в рецептурі і технологічні параметри є рекомендованими і можуть змінюватися залежно від якості сировини і обладнання, що використовується.

Наші експерти завжди поряд з Вами

Технологи Baking Center® допоможуть адаптувати рецептури та технологічний процес виробництва виробів з **LIVENDO® Durum BD100** до ваших виробничих умов, незалежно від того, чи ви початківець чи прагнете оптимізувати свої виробничі процеси. Заплануйте завчасно зустріч з нашими експертами, щоб ознайомитися з розробленими саме для вас рішеннями. Проаналізуйте та перевірте разом з нашою командою сенсорного аналізу, який саме смако-ароматичний профіль хлібобулочних виробів запропонувати Вашим споживачам.



LIVENDO®, це закваски для створення
Вашої власної магії природи*.
LIVENDO® - бренд, створений
Baking with Lesaffre.
livendo-lesaffre.com



Працюючи з Baking with Lesaffre,
відчуйте ексклюзивність, знання,
безцінний досвід, що допоможуть
реалізувати ваші нові ідеї та проекти

*Наш асортимент заквасок розроблений внаслідок використання природних процесів бродіння зумовлених визначеними мікроорганізмами: дріжджами та молочнокислими бактеріями, що безпосередньо присутні в природі