



LIVENDO®
magic of nature*



Tradizy®

Esprit de levain

Durum

Наші інгредієнти на основі закваски є простими у використанні, тому підходять тим виробникам, хто лише починає працювати із заквасками, а також для тих, хто цінує свій час та прагне оптимізувати виробничі процеси

Tradizy® Durum *So easy!*

Tradizy® Durum, *Esprit du Levain* є магією природи, але без відомих всім складнощів. Ви маєте беззаперечну можливість легко виготовляти хлібобулочні вироби на заквасці стабільної якості, використовуючи Tradizy® Durum. Спеціально розроблена деїталізована закваска містить особливі мікроорганізми, що зумовлюють процеси бродіння.

Створюйте нові вироби, використовуючи магію закваски з Tradizy®

Застосування

Багет, чіабата, крафтовий хліб, хліб Кампань, Паве, молочний хліб, піца...



ЛИШЕ МИТЬ для ХЛІБА НА ЗАКВАСЦІ

Tradizy® Durum є магією закваски без жодних обмежень. Використовуючи 3..4 % Tradizy® Durum, Ваші вироби матимуть рустикальний аромат стиглої пшениці ДУРУМ, а також хрустку скоринку крафтового хліба на заквасці

Корисна інформація

СУМІШ ХЛІБОПЕКАРСЬКА З АКТИВНОЮ МІКРОФЛОРОЮ НА ОСНОВІ ЗАКВАСКИ

Рекомендації до застосування

Лише для професійного використання

Додати 1 саше Tradizy® на 10 - 13 кг борошна згідно рецептури (див. наш збірник рецептур) у тістомісильну машину. Внести сіль, воду і замішувати тісто

Зовнішній вигляд, консистенція

Порошкоподібний продукт бежевого кольору

Пакування

Коробка 8 кг, що містить 20 вакуумних саше вагою 400 г

Умови та термін зберігання

12 місяців за кімнатної температури.

Для досягнення найкращого результату відкрити упаковку слід використати одразу після відкриття або впродовж 1 тижня. При цьому зберігати продукт варто у закритій оригінальній упаковці в прохолодному місці

Сертифікати

Продукт має сертифікати Kosher, Halal.

Склад

Суша дезактивована закваска з пшениці ДУРУМ (борошно з пшениці ДУРУМ, борошно пшеничне, молочнокислі бактерії), дріжджі, дріжджовий екстракт, олія соняшникова, антиоксидант: аскорбінова кислота, ферменти (на пшеничному носії), молочнокислі бактерії.

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

So easy!®



Tradizy®, Esprit de levain: магія закваски для створення нових виробів

Надихайтесь нашими рецептурами і відео-рекомендаціями з Tradizy® Durum і відчуйте, як легко можна створити хлібобулочні вироби на заквасці з різними смако-ароматичними властивостями, використовуючи всього 1 упаковку Tradizy® Durum.

Рецептура багету з Tradizy® Durum від наших технологів.

РЕЦЕПТУРА БАГЕТУ⁽¹⁾

Сировина

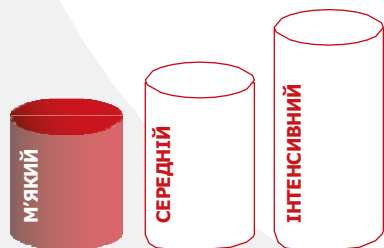


Технологічний процес

1. Змішайте в тістомісильній машині сухі інгредієнти, додайте воду. Тривалість замішування тіста 4 хв на 1 шв. і 6 хв на 2 шв. Рекомендована Т°тіста: 22 - 24°C
2. Тривалість бродіння тіста: 45 хв
3. Поділ тіста: 350 г
4. Відлежування: 10-20 хв
5. Формування: ручне чи на машині
6. Вистоювання: 75 хв при 24°C
7. Випікання: 1 надріз, 18 хв при 240°C в подовій печі

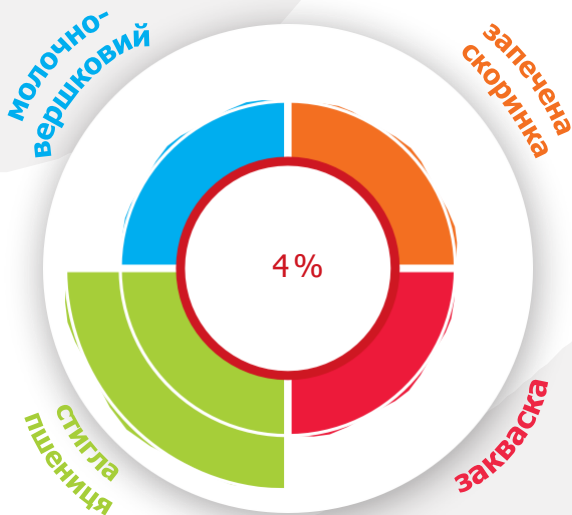
⁽¹⁾Кількість води в рецептурі і технологічні параметри є рекомендованими і можуть змінюватися залежно від якості сировини і обладнання, що використовується.

Рівень вираження інтенсивності кислого смаку для багету з Tradizy® Durum



Сенсорний профіль

багету, виготовленого з Tradizy® Durum



Наші експерти завжди поряд з Вами

Технологи Baking Center® допоможуть адаптувати рецептури та технологічний процес виробництва виробів з Tradizy® Durum 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.

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