LEVAFRESH LEVAIN LIQUIDE ACTIF BIOLOGIQUE



Levain liquide actif biologique sur base de farines de blé et de seigle.

Bidon de 5 kg

DLUO : 6 semaines

UTILISATIONS

Baguettes, Baguettes de Tradition Française, pains spéciaux.
Brioches, viennoiseries.
Pour les fabrications biologiques et conventionnelles.

MISE EN OEUVRE

S'adapte à votre méthode de travail : direct, pousse en bac, pousse lente, pousse bloquée.

Prêt à l'emploi, il se verse directement dans le pétrin.

Dosage : entre 5 et 15% du poids de la farine selon les objectifs techniques et de goût recherchés.
5% : Fabrications en Panéotrad et diviseuses à grilles (évite le dégazage des pâtes).
8-10% : Baguettes courantes et baguettes de Tradition Française. Brioches e viennoiseries.
15% : Pains spéciaux dont gros pains à la coupe.

AVANTAGES

En plus d'apporter du goût et de la couleur, ses propriétés de fermentation permettent de diminuer les taux de levure utilisés et de supprimer les améliorants non naturels.
La qualité des produits finis s'en ressent immédiatement. Les baguettes sont croustillantes, moelleuses et se conservent mieux.

Comparé à un levain maison, il apporte confort d'utilisation et sécurité. Il libère des contraintes de rafraîchi, des risques de dérive d'acidité et de perte d'activité.

Facile à mettre en place car aucun investissement n'est nécessaire en installations, il valorise simplement et naturellement les productions de baguettes et de pains spéciaux.