



LIVENDO®
magic of nature*



LIVENDO® Vivanti Élő búzakovász

A LIVENDO® SPECIFIC termékcsaládhoz tartozó speciális élő kovászkultúráink célzott előnyöket nyújtanak: egyrészt jelentős erjedési erőt biztosítanak a kovászos termékeinek, másrészt lehetővé teszik a gyártás személyre szabását. Speciális élő kovászkultúráink a fogyasztók számára kialakult hagyományos, kovászról alkotott képet meghaladó hozzáadott értéket nyújtanak a pékeknek.

LIVENDO® VIVANTI, az autentikus kovász felemelő ereje

A LIVENDO® VIVANTI mindössze 3–6 óra alatt kivételes kelesztési teljesítményt nyújt. Ez az innovatív megoldás lehetővé teszi a gyártás felgyorsítását anélkül, hogy a kézműves kovászos kenyér jellegzetes tulajdonságai csorbát szenvednének. A LIVENDO® VIVANTI használata mellett egyedülálló módon rugalmasan választhat, hogy ad-e hozzá élesztőt vagy sem, így egyszerűsítve a folyamatot, miközben következetesen kiváló eredményeket biztosít.

Tapasztalja meg az örömet, amit a LIVENDO® VIVANTI segítségével a kovászos sütés élményének új szintre emelése jelent.

Kielégíti azon fogyasztók igényeit, akiket vonz a kovászos kenyér pozitív imázsa, de nem kedvelik savanyú ízét.

Alkalmazás

A LIVENDO® VIVANTI felhasználható bagett, paraszt kenyér, teljes kiőrlésű kenyér, bastard kenyér, gabonás kenyér, pirítós, fehér kenyér, pizza, boule levain, briós, croissant készítéséhez...



INNOVÁCIÓ ÉS SZAKÉRTELEM

A Lesaffre már több, mint 170 éve a kovászos sütés vitathatatlan mestereként ismert. Ez a páratlan szakértelem olyan innovatív megoldások kifejlesztését tette lehetővé, mint a LIVENDO® VIVANTI, amely újraértelmezi a kovászos sütés lehetőségeinek határait. A LIVENDO® VIVANTI gondosan összeválogatott mikroorganizmus-keveréke kivételes kelesztőerőt és hiteles kovászos tulajdonságokat biztosít, lehetővé téve a pékek számára, hogy új szintre emeljék mesterségüket.

Hasznos információk

Érzékszervi jellemzők

Erjedés	=====
Búzára jellemző íz	=====
Tejsavas íz	=====

Használati útmutató

Ajánlott adagolás: a liszt tömegének 10–20%-a. Ez az arány a végső kelesztési folyamatától és a kívánt eredménytől függően módosítható.

Állag

Folyékony

FIZIKAI-KÉMIAI KRITÉRIUMOK

Szárazanyag : 24 +/- 2%

pH : < 5,3

TTA (10g) : > 2ml

Kiszerezés

Bag in Box : 10 kg

Konténer : 1000L

Tárolás

Az eredeti csomagolásban hűvös helyen (2 °C és 6 °C között) tárolandó 8 héten keresztül.

Jellemzők

GMO-mentes. Búzát (glutént) tartalmaz. Élelmiszeripari felhasználásra alkalmas. Csak sütőipari felhasználásra alkalmas. (Gyermekek számára és csecsemőtápszerekhez nem alkalmas.)

Összetevők

Víz, búzaliszt, kovászbaktériumok és élesztő, stabilizátor (xantán)

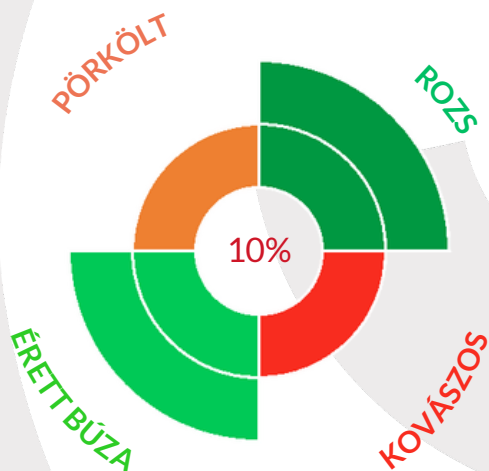
*Kovászos termékeink fejlesztése során felhasználtuk a természetben előforduló, gondosan kiválasztott élesztő- és baktériumtörzsek természetes erjedési tulajdonságait.



LIVENDO® VIVANTI élő kovász: az autentikus kovászos kenyér jellegzetes ízvilága, magas felhajtóerővel.

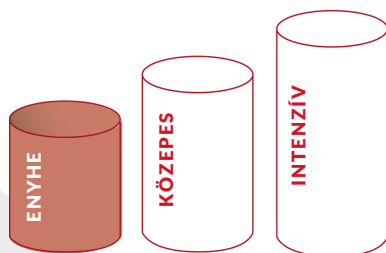
Ez az a jellegzetes ízprofil, amelyet elérhet, ha péksüteményeihez a LIVENDO® VIVANTI termékekkel készíti el a kovászt.

Így enyhe savasságú kovászos kenyeret kínálhat fogyasztóinak. A bemutatott profil a LIVENDO® VIVANTI ajánlott adagolásával, „paraszt kenyér” előállításakor jellemző. A profil más típusú péksütemények előállításakor kissé eltérhet, de az aromaprofil hasonló lesz:



A savasság intenzitási skálája

a LIVENDO® VIVANTI által



Szakértőink az Ön oldalán

Bármilyenek is legyenek a gyártási körülményei, szakértői csapataink (pékek, technikusok) együttműködnek Önnel a LIVENDO® VIVANTI bevezetésében, valamint az Ön igényeihez való igazításában. Érzékszervi elemző csapatunkkal együtt elemezheti és ellenőrizheti, mit kínál fogyasztóinak, hogy finomítsa kenyerének legjobb aromaprofilját.

PARASZT KENYÉR

Összetevők

- Búzaliszt T65: 3600g
- Rozsliszt T130: 400g
- Víz: 2460g ⁽¹⁾
- Só: 90g
- LIVENDO® VIVANTI: 400g

Elkészítés

1. Dagasztás: spirál dagasztógép
 - Bázis hőmérséklet: 58°C
 - Dagasztás: lassú 4' + gyors 6'
 - Tészta hőmérséklete: 25°C
2. Tésztaérés: 3 óra 25°C-on
3. Tömeg: 550g (gömbölyítés)
4. Pihentetés : 20 perc szobahőmérsékleten
5. Formázás: Paraszt kenyér 30 cm
6. Kelesztés: 1 óra, 25 °C, 80%-os páratartalom
7. Sütés: 4 másodperc gőzöléssel, 30 perc 250 °C-on (előmelegítés 250 °C-ra).

(1) A vízmennyiség és az eljárás tájékoztató jellegű, és a nyersanyag minőségének, valamint a használt berendezéseknek megfelelően módosítható.



A LIVENDO® kovászokkal Ön is megteremtheti a természet varázsát*. A LIVENDO® a Baking with Lesaffre által létrehozott márka. Termékeinket a lesaffre.hu oldalon találja meg



A Baking with Lesaffre segítségével különleges és egyedi termékeket gyárthat és magabiztosan alakíthatja péksége jövőjét.

*Kovászos termékeink fejlesztése során felhasználtuk a természetben előforduló, gondosan kiválasztott élesztő- és baktériumtörzsek természetes erjedési tulajdonságait.