



RECETAS

MASA MADRE



LESAFFRE



LIVENDO®



CHAPATTA CON F200 (Trigo)

FÓRMULA	INGREDIENTES	Peso (gr)	(%)
	Harina	1.000,0	100,00%
	Masa madre desvitalizada Livendo F200	25,0	2,5%
	Agua	700,0	70,0%
	Levadura Prensada LEVINA o LEVASAF	10,0	1,0%
	Sal	21,0	2,1%
	Gluten (si larga fermentación en bloque)	10,0	1,0%
TOTAL	1.766		

PROCESO	Amasadora rápida (espiral)
	Tiempo de amasado (3+8) (3+8) Agua 60+10
	T° de masa 25-26°C
	Fermentación en bloque: 30 min
	Fermentación: 16-24h 5°C
	Formado manual aplastado en la mesa
	Segunda fermentación: 30 min
Cocción 25 min/250-230°C	

Las recetas son indicativas y deben estar adaptadas al cambio de equipamiento e ingredientes.



RECETAS
MASA MADRE
LESAFFRE 

PAN RUSTICO

SISTEMA POOLISH CON F200 (Trigo)

INGREDIENTES		Peso (gr)	(%)
FÓRMULA	POOLISH		
	Harina	350,0	100,0%
	Agua	350,0	100,0%
	Sal	5,3	1,5%
	Levadura Prensada LEVINA o LEVASAF	1,05	0,3%
	Masa madre desvitalizada Livendo F200	17,5	5,0%
	TOTAL	723,9	

Amasado 5 min en lenta
Fermentación: 12-16 h temperatura ambiente

MASA			
FÓRMULA	Harina	650,0	100,0%
	Agua	227,5	35,0%
	Sal	13,0	2,0%
	Levadura prensada LEVINA	6,5	1,0%
	Poolish	723,9	
	TOTAL	1.620,9	

Tiempo de amasado: 3+5
T°C de masa: 24-26°C
Reposo en bloque: 60 min
División: 450 g
Reposo: 15 min
Fermentación final: 60 min/26°C
Cocción: 35/40 min / 250-230°C

Las recetas son indicativas y deben estar adaptadas al cambio de equipamiento e ingredientes.

RECETAS
MASA MADRE
LESAFFRE





PAN DE CAMPO CON F200

FÓRMULA	INGREDIENTES	Peso (gr)	(%)
	Harina de trigo	1000,0	100,0%
	Harina de cebada	100,0	10,0%
	Agua	750,0	75,0%
	Sal	20,0	2,0%
	Levadura Prensada LEVINA o LEVASAF	10,0	1,0%
	Masa madre desvitalizada en polvo Livendo F200	15	1,5%
	TOTAL	1895,0	

PROCESO	Amasadora: Espiral
	Tiempo de amasado: 3+8
	T° de masa: 26-28°C
	Fermentación en bloque: 150 min
	División: 600 g
	Bollado: Si
	Reposo: 20 min
	Formado: En cestas
Fermentación final: 60 min a 28°C / 75% RH	
Cocción: 35 min/250-230°C	

Las recetas son indicativas y deben estar adaptadas al cambio de equipamiento e ingredientes.





CONCHA MEXICANA CON BD100 (Trigo duro)

FÓRMULA	INGREDIENTES		
		Peso (gr)	(%)
	MASA		
	Harina	1000,0	100,0%
	Azúcar (Mitad azucar y mitad azúcar impalpable)	770,0	77,0%
	Margarina	340,0	34,0%
	Mantequilla	340,0	34,0%
	Masa madre desvitalizada Livendo BD100	40,0	4,0%
	TOTAL	2490,0	
	Trabajar la masa con batidora y con la mano		

FÓRMULA	PROCESO		
		Peso (gr)	(%)
	Harina	1000,0	100,00%
	Agua	260,0	26,0%
	Levadura Prensada LEVINA o LEVASAF	50,0	5,00%
	Azúcar	250,0	25,0%
	Sal	10,0	1,0%
	Mantequilla	100,0	10,0%
	Margarina	100,0	10,0%
	Huevo	200,0	20,0%
	TOTAL	1970,0	

PROCESO	PROCESO		
		Peso (gr)	(%)
	Amasadora Rápida (espiral)		
	Tiempo de amasado : (3+5) (+ manteca y azucar en 3 veces)		
	T° de masa: 28°C		
	Fermentación: 45 min		
	División: 80g		
	Bollado: Suave		
	Reposo: 10 min		
	Formado: Bollos		
	Fermentación final: 70 min a 35°C / 65 % HR		
	Cocción: Horno rotativo 20 min / 160°C		

Las recetas son indicativas y deben estar adaptadas al cambio de equipamiento e ingredientes.

RECETAS
MASA MADRE
LESAFFRE





BAGUETTE

BAGUETTE CON SPRAY CON BD100 (Trigo duro)

FÓRMULA	INGREDIENTES	Peso (gr)	(%)
	MASA		
	Harina	1.000,0	100,0%
	Agua	650,0	65,0%
	Sal	20,0	2,0%
	Levadura Prensada LEVINA o LEVASAF	10,0	1,0%
	Magimix Naranja	5,0	0,5%
	Masa Madre desvitalizada BD100 (diluido en agua)*	Sobre el peso de agua del spray	
	TOTAL	1.685,0	

PROCESO	Amasadora: Espiral
	Amasado: 3+4 min
	T° de masa: 26-28°C
	Reposo en bloque: 45 min
	División: 60 g
	Reposo: 10 min
	Formado ligero en pequeños panes largos
	Fermentación final: 45-60 min / 28°C
Cocción: 14 min / 230°C	
Poner el spray al salir del horno	

* El Spray con la mezcla de agua y masa madre se utiliza por un máximo de dos días y se conserva al frío positivo entre dos cocciones.

* Las recetas son indicativas y deben estar adaptadas al cambio de equipamiento e ingredientes.

RECETAS
MASA MADRE
LESAFFRE





PAN DE LECHE

CON BD100 (Trigo duro)

FÓRMULA	INGREDIENTES	Peso (gr)	(%)
	MASA		
	Harina	1.000,0	100,0%
	Leche	580,0	58,0%
	Sal	15,0	1,5%
	Levadura Prensada LEVINA o LEVASAF	40,0	4,0%
	Azucar	100,0	10,0%
	Mantequilla	100,0	10,0%
	Huevo	100,0	10,0%
	Mejorador Magimix Rojo	3,0	0,30%
	Magimix Frescura	6,0	0,60%
	Masa madre desvitalizada Livendo BD100	40,0	4,00%
	TOTAL	1.984,0	

PROCESO	Amasadora: Espiral
	Amasado: 3+8min
	T° de masa: 26-28°C
	Reposo en bloque: 30 min / 3°C
	División: 60 grs
	Reposo: 10 min
	Formado
	Fermentación final: 75 min / 28°C
	Cocción: 12-14 min / 170°C

* Las recetas son indicativas y deben estar adaptadas al cambio de equipamiento e ingredientes.

RECETAS
MASA MADRE
LESAFFRE





CREMONA

CON BD100 (Trigo duro)

FÓRMULA	INGREDIENTES	Peso (gr)	(%)
	MASA		
	Harina	1.000,0	100,0%
	Agua	500,0	50,0%
	Sal	25,0	2,5%
	Levadura Prensada LEVINA o LEVASAF	20,0	2,0%
	Grasa	150,0	15,0%
	Baker's bonus	2,0	0,2%
	Masa madre desvitalizada en polvo Livendo BD100	30,0	3,0%
	Margarina para el hojaldre 40% del peso de harina	400,0	40,00%
	TOTAL	1.727,0	

PROCESO

Amasadora: Espiral

Amasado: 3+8

Laminado: 2 vueltas simples y 2 vueltas dobles

T° de masa: 26° C

Reposo: 5 min entre cada vuelta

Corte: 8 x 25

Formado / Laminadora 10 mm

Fermentación: 28°C / 70 %HR

Coccion: 180° C / 20 min

* Las recetas son indicativas y deben estar adaptadas al cambio de equipamiento e ingredientes.

RECETAS
MASA MADRE
LESAFFRE




LESAFFRE


LIVENDO



LESAFFRE