



LIVENDO®
magic of nature*



Tradizy®

Esprit de levain

Durum

Nuestras preparaciones a base de masa madre de la gama LIVENDO® EASY son productos todo en uno muy fáciles de utilizar para quienes se inician en la masa madre o son panaderos que quieren ahorrar tiempo. Ahora puede producir panes de calidad constante con masa madre de manera fácil y rápida, con total seguridad.

Tradizy® Durum *¡muy fácil!*

Tradizy® Durum, es la magia de la naturaleza sin su complejidad. Un producto todo en uno, muy fácil de usar para cualquier persona que comience con la masa madre. Tradizy® Durum es una masa madre desvitalizada especial que contiene sus propios microorganismos que permiten la fermentación.

Domine el espíritu de la masa madre fácilmente con Tradizy®.

Aplicaciones

Baguette, ciabatta, pan crujiente, pan de papa, pan de centeno, pan de molde, pan de leche, pizza, panettone, etc.



PAN CON MASA MADRE AL INSTANTE

Tradizy® Durum es todo el espíritu de la masa madre sin las restricciones; al mezclar un 3 o 4% con harina y agua, se obtiene el sabor rústico del trigo duro y la textura crujiente del pan de masa madre.



Información útil

COMPONENTE ACTIVO DE PANADERIA A BASE DE MASA MADRE SECA

Consejos de uso

SOLO PARA USO PROFESIONAL

Basta con mezclar 1 sobre de Tradizy® con 10 a 13 kg de harina según la receta (ver nuestras propuestas de recetas) en una batidora, añadir agua, sal y mezclar.

Apariencia

Polvo beige.

Embalaje

Caja de 8 kg conteniendo 20 sobres de 400 g cada uno.

Preservación

12 meses a temperatura ambiente.

Para un rendimiento óptimo, utilizar lo antes posible después de abrir, preferentemente en el plazo de una semana, y conservar el producto en su envase original bien cerrado en un lugar fresco.

Certificaciones

Certificaciones Kosher y Halal.

Ingredientes

Masa madre de trigo duro seco desvitalizado (harina de trigo duro, harina de trigo, microorganismos de masa madre), levadura, extractos de levadura, coadyuvante tecnológico: aceite de girasol, antioxidante: ácido ascórbico, enzimas (soporte de trigo): xilanas, glucosa-oxidasa, lipasa, alfa-amilasa, bacterias de masa madre

*Nuestra gama de masas madre se ha desarrollado aprovechando las propiedades naturales de fermentación de cepas seleccionadas: levaduras y bacterias, tal y como se observan en la naturaleza.

Tradizy®

Esprit de levain

Durum

Tradizy®, Esprit de levain: domina fácilmente el espíritu de la masa madre

Inspírate con nuestras recetas y videos tutoriales de Tradizy® Durum y descubre cómo puedes crear fácilmente todo tipo de panes a base de masa madre con un perfil de sabor muy diferente con solo una bolsa de Tradizy® Durum.

Nuestros panaderos te recomiendan esta receta de baguette con Tradizy® Durum.

RECETA DE BAGUETTE ⁽¹⁾

Ingredientes



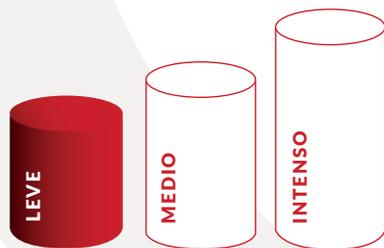
Método

- Mezclar todos los ingredientes a la vez:
 - 4 minutos en 1.ª velocidad
 - 6 minutos en 2.ª velocidad
 - T° masa prevista: 22°C
- Fermentación en bloque: 45 minutos
- División/Escalado: 350 g
- Reposo: 10-20 minutos
- Formado: a mano o en máquina
- Fermentación: 75 minutos a 24 °C
- Horneado: 1 corte de cuchilla, 18 minutos a 240 °C en un horno de pisos

⁽¹⁾La cantidad de agua y el proceso se dan a modo indicativo y pueden ajustarse según la calidad de la materia prima y el equipo utilizado.

Escala de intensidad de acidez

Tradizy® Durum proporciona notas a queso en tus baguettes



Perfil Sensorial

Tradizy® Durum lleva notas a queso en tus baguettes



Nuestros expertos a su lado

Sean cuales sean sus condiciones de producción, nuestros equipos de expertos (panaderos, técnicos) trabajarán con usted para adaptar e implementar **LIVENDO® Tradizy Durum** a sus desafíos. Analice y valide con nuestro equipo de análisis sensorial lo que ofrece a sus consumidores para perfeccionar el mejor perfil aromático de sus panes.

Encuentre más soluciones **LIVENDO®** en livendo-lesaffre.com



LIVENDO®, las masas madre que necesitas para hacer tuya la magia de la Naturaleza*. LIVENDO® es una marca creada por Baking with Lesaffre. Encuentra todos nuestros productos en: livendo-lesaffre.com

*Nuestra gama de masa madre se ha desarrollado utilizando las propiedades de fermentación naturales de cepas seleccionadas: levaduras y bacterias, tal como se observan en la naturaleza.



Al trabajar con «Baking with Lesaffre», te sentirás único y valorado, pudiendo proyectarte con confianza en el futuro de tu negocio.