



LIVENDO®
magic of nature*



Tradizy®
Esprit de levain

¡muy fácil!

**8 recetas para dominar
el espíritu de la masa
madre fácilmente**





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Baguette⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Agua	6.4kg
Sal	180g
Harina de trigo 000	10kg

⁽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.

MÉTODO



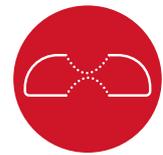
1 - AMASADO (TODO JUNTO)

4 min en 1ª velocidad
6 min en 2ª velocidad
Tº esperada de la masa: 22°C



2 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

45 min a temperatura ambiente



3 - DIVISIÓN Y PESAJE

350g



4 - DESCANSO DE LA MASA

20 min



5 - FERMENTACIÓN

75 min a 24°C



6 - HORNEADO

18 min a 250°C
en un horno de piso



LÁCTEOS

GALLETAS

TRIGO MADURO

MASA FERMENTADA

4%

Perfil sensorial de Baguette utilizando 4% de Tradizy® Durum





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Ciabatta⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Agua	7kg
Sal	180g
Harina de trigo 000	10kg

⁽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.

MÉTODO



1 - AMASADO (TODO JUNTO)

4 min en 1ª velocidad - 5 min en 2ª velocidad
Tº masa esperada: 22°C
Agua adicional: 1,2 kg en 1ª velocidad
Aceite de oliva: 600 g en 1ª velocidad y 2ª velocidad
Tº masa esperada: 23°C



2 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

75 min a temperatura ambiente



3 - DIVISIÓN

Manualmente en forma regular alrededor de 250g



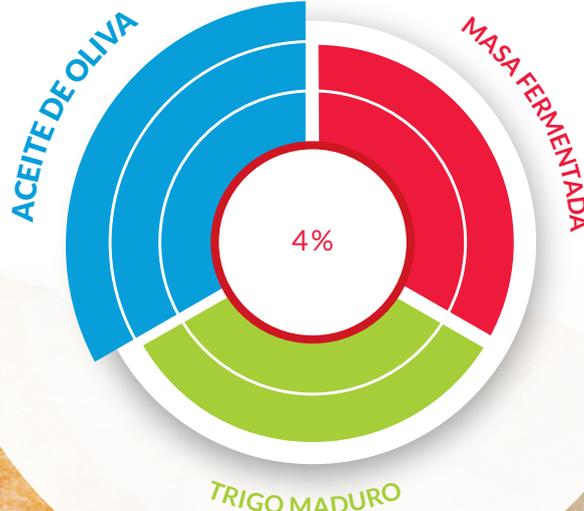
4 - FERMENTACIÓN

30 min a 24°C



5 - HORNEADO

15 min a 250°C en un horno de piso



Perfil sensorial de Ciabatta utilizando 4% de Tradizy® Durum





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Pan crujiente⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Agua	8.7kg
Sal	240g
Harina de trigo	12kg
Harina de centeno	1.3kg

⁽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.

MÉTODO



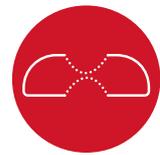
1 - AMASADO (TODO JUNTO)

4 min en 1ª velocidad
5 min en 2ª velocidad
Temperatura de la masa prevista: 22 °C



2 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

15 min a temperatura ambiente



3 - DIVISIÓN Y PESAJE

90g



4 - DESCANSO DE LA MASA

15 min



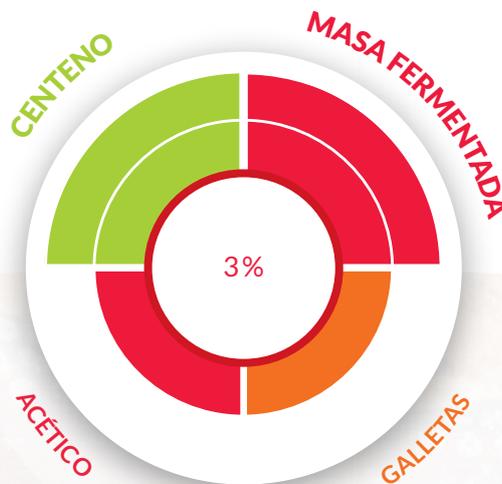
5 - FERMENTACIÓN

15 h a 3°C



6 - HORNEADO

45 min a 240°C
(temperatura en descenso)



Perfil sensorial de Pan crujiente utilizando 3% de Tradizy® Durum





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Pizza⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Agua	14.1kg
Sal	510g
Harina de trigo 000	25.6kg
Aceite vegetal	510g

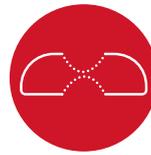
⁽¹⁾ La cantidad de agua y el proceso se dan a modo indicativo y pueden ajustarse según la calidad de la materia prima y el equipo utilizado.

MÉTODO



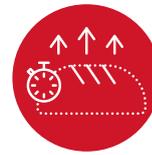
1 - AMASADO (TODO JUNTO)

8 a 10 min a 1ª velocidad
Temperatura de la masa prevista: 24 °C



2 - DIVISIÓN, PESAJE Y PREFORMADO

340g



3 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

24 h a 72 h a 4°C



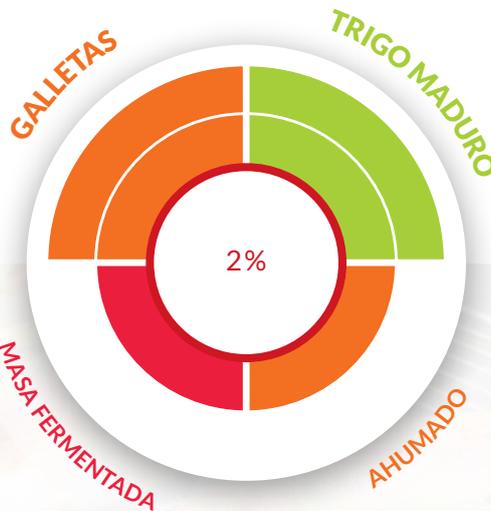
3 - TEMPLADO

Después de 60 min hasta que el centro alcance los 12°C



5 - HORNEADO

8 min a 280°C



Perfil sensorial de
Pizza utilizando
2% de Tradizy® Durum





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Pavé rústico⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Agua	8.3kg
Sal	240g
Harina de trigo 000	13.3kg

⁽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.

MÉTODO

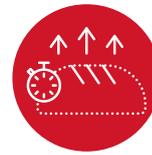


1 - AMASADO (TODO JUNTO)

4 min en 1ª velocidad
6 min en 2ª velocidad
Temperatura de la masa
prevista: 22 °C



2 - FORMADO En forma cuadrada



3 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

15 h a 3°C



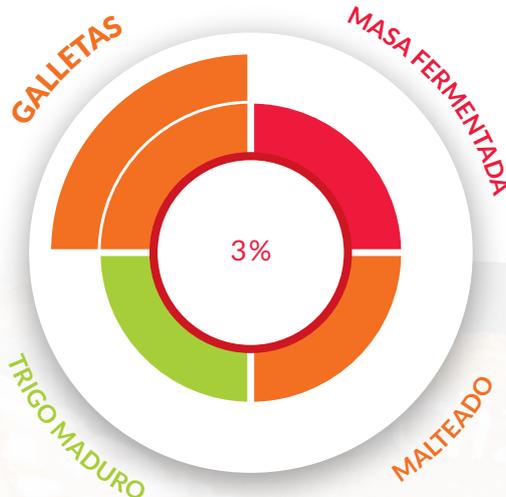
4 - DIVISIÓN

Manualmente en forma
regular alrededor de 400g



5 - HORNEADO

18 min a 250°C
en un horno de piso



Perfil sensorial de
Pavé rústico utilizando
2% de Tradizy® Durum





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Pan tostado con semillas⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Agua	5.8kg
Sal	180g
Harina de trigo 000	10kg
Azúcar	500kg
Manteca	500kg
Mezcla de semillas (remojuadas en agua templada el día anterior)	1.2kg

⁽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.

MÉTODO



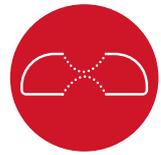
1 - AMASADO (TODO JUNTO)

4 min en 1ª velocidad
7 min en 2ª velocidad
Temperatura de la masa prevista: 28 °C



2 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

10 min



3 - DIVISIÓN Y PESAJE

500g



4 - DESCANSO DE LA MASA

10 min



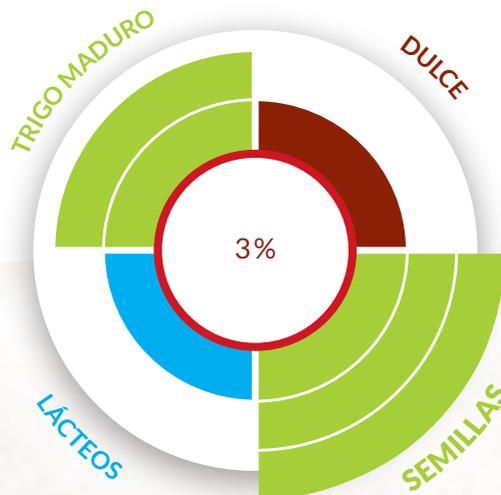
5 - FERMENTACIÓN

120 min a 30°C

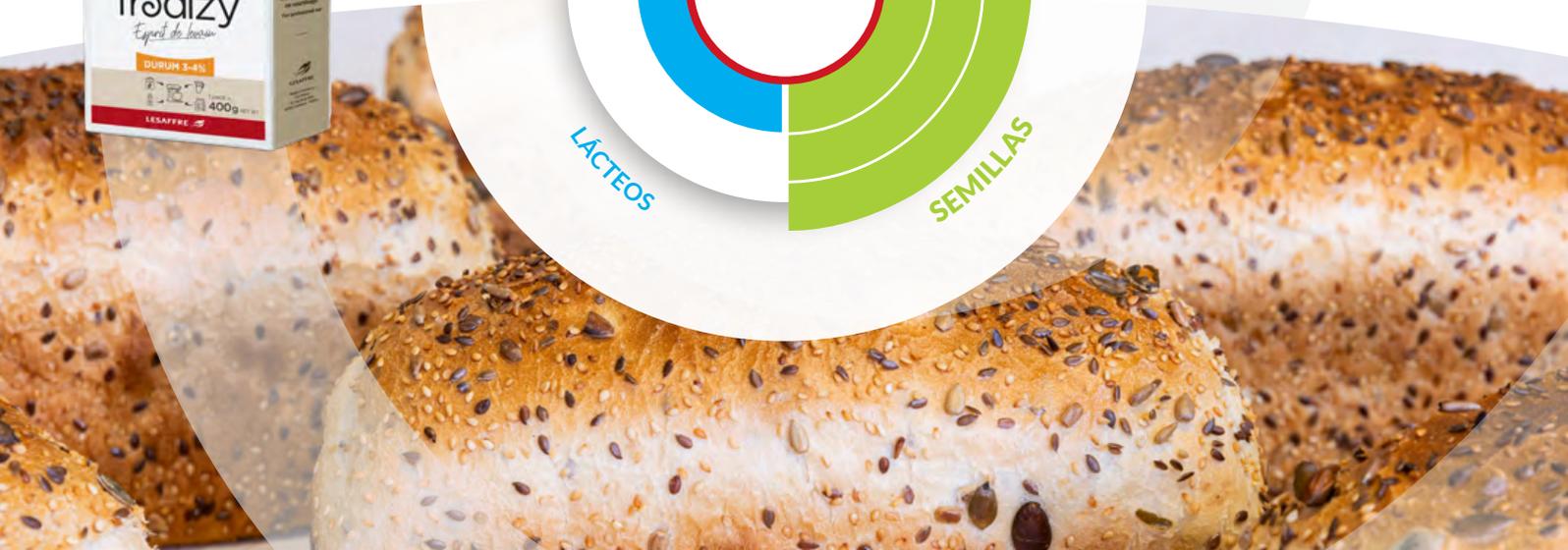


6 - HORNEADO

35 min a 220°C
en horno de piso con vapor



Perfil sensorial de Pan tostado con semillas utilizando 3% de Tradizy® Durum





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Pan compartido⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Agua	8.7kg
Sal	240g
Harina de trigo 000	12kg
Harina de centeno	1.3kg

⁽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.

MÉTODO



1 - AMASADO (TODO JUNTO)

4 min a 1ª velocidad
5 min a 2ª velocidad
Temperatura de la masa prevista: 22 °C



2 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

10 min



3 - DIVISIÓN Y PESAJE

400g



4 - DESCANSO DE LA MASA

15 min



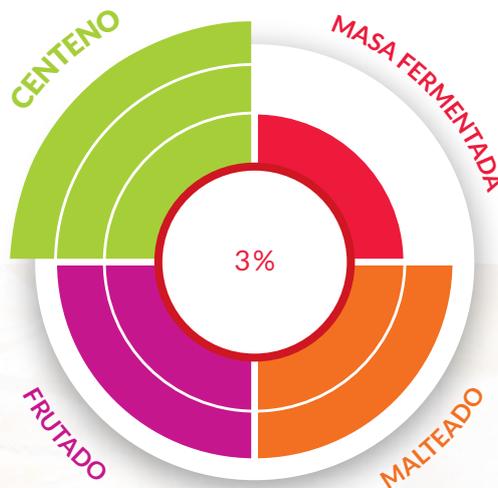
5 - FERMENTACIÓN

60 min a 26°C



6 - HORNEADO

25 min a 240°C



Perfil sensorial de Pan compartido utilizando 3% de Tradizy® Durum





LIVENDO®
magic of nature*



Receta fácil y rápida Pan vienés⁽¹⁾ con Tradizy® Durum

INGREDIENTES

Tradizy®	x1 pack (400g)
Leche	6kg
Sal	180g
Levadura prensada (Levina/Levasaf)	100g
Azúcar	700g
Manteca o margarina	1.5kg
Harina de trigo 000	10kg

⁽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.

MÉTODO



1 - AMASADO (TODO JUNTO)

4 min en 1ª velocidad
6 min en 2ª velocidad
Temperatura de la masa prevista: 28 °C



2 - FERMENTACIÓN EN BLOQUE

15 min



3 - DIVISIÓN, PESAJE Y PREFORMADO

100g



4 - DESCANSO DE LA MASA

10 min a 4°C



5 - FORMADO

Corte, dorado de yema de huevo



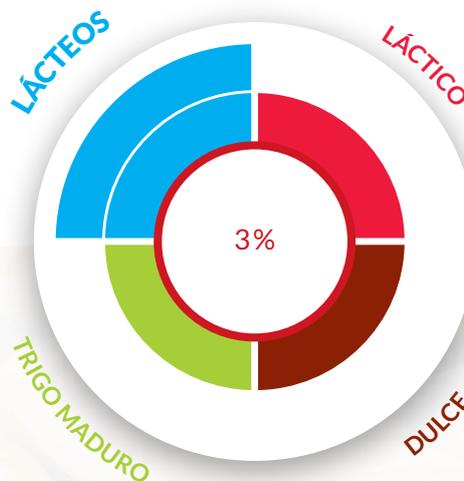
6 - FERMENTACIÓN

100 min a 30°C



7 - HORNEADO

12 min a 180°C en horno de piso



Perfil sensorial de Pan vienés utilizando 3% de Tradizy® Durum





Tradizy® *¡muy fácil!*

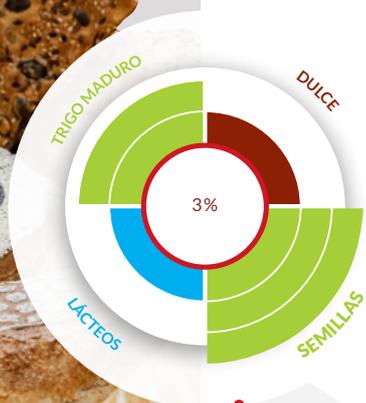
Esprit de levain

Nuestra gama de preparados a base de masa madre 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.

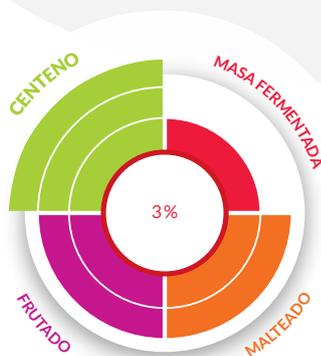
Tradizy® Durum, Esprit du levain, es la magia de la naturaleza sin su complejidad. Una masa madre desvitalizada especial que contiene sus propios microorganismos que permiten la fermentación.

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

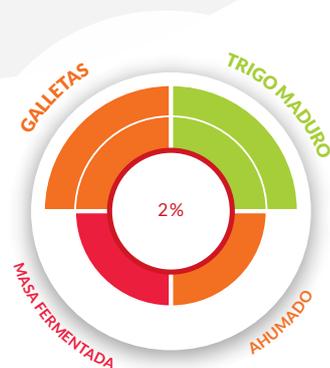
Ofrezca a sus consumidores una amplia gama de sabores a través de panes con masa madre elaborados únicamente con Tradizy® Durum.



Pan tostado con semillas con perfil sensorial Tradizy®



Pan compartido con perfil sensorial Tradizy®



Pizza con perfil sensorial Tradizy®

Contáctanos para descubrir más recetas y perfiles sensoriales.

*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.



LIVENDO®
magic of nature*

Tradizy®

Esprit de levain

¡muy fácil!

**Contáctanos para descubrir más
y dominar fácilmente el espíritu
de la masa madre.**



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