

12 przepisów*

Słodkie oraz wytrawne,
stworzone dzięki
Crème de Levain®

Crème
de Levain®

KULTURA SMAKU®

w produkcji pieczywa



*Receptury opracowane przez Baking Center.



LESAFFRE



KULTURA SMAKU®

w produkcji pieczywa

Wyjątkowy, wszechstronny, aktywny zakwas

Crème de Levain® oferuje profesjonalnym piekarzom wiele możliwości:

- *Produkcja podobna do spontanicznie fermentowanych zakwasów.*
- *Ze względu na swoją stabilność zapewnia wyjątkowe efekty.*
- *Regeneracja nie jest wymagana, więc oszczędza się czas.*
- *Gwarantuje, że żadne niepożądane mikroorganizmy nie będą się rozwijać i obniżyć jakości zakwasu.*

Niniejsza ulotka z przepisami prezentuje szeroką gamę zastosowań Crème de Levain®:

Bagietka, pieczywo żytnie, ciabatta, pieczywo kanapkowe oraz oczywiście tradycyjne francuskie pieczywo na zakwasie.



Wykonane z mąk organicznych

Gotowe do użycia, w formie płynu



Crème de Levain® zapewnia, że gotowy produkt będzie zawierał pełnię smaku:

- *Nadaje pieczywu bogaty smak.*
- *Zwiększa intensywność smaku, kwasowość oraz smak charakterystyczny dla pieczywa fermentowanego z użyciem zakwasu.*
- *Zapewnia typową teksturę, która jest specyficzna dla wypieków na zakwasie.*
- *Nadaje pieczywu apetyczny kolor skórki oraz miękiszu.*

Crème de Levain® reprezentuje wysoki stopień fermentacji przez cały okres przydatności produktu.

Crème de Levain® to zakwas, który może być całkowicie kontrolowany oraz stabilny dzięki opatentowanemu autorskiemu procesowi.






FLÛTE GOURMANDE

Specjalna mąka pszenna „farine de tradition” w połączeniu z Crème de Levain® oraz długą fermentacją w masie nadają pieczywu unikalny charakter. Klienci wolą lekki, kremowy mięksisz oraz słodkie zbożowe smaki.

Metoda ta, szczególnie dostosowana do produkcji twoich wypieków, sprawi, że planowanie będzie łatwiejsze.



OPIS SENSORYCZNY

-  Barwa mięksizu od kremowej po lekko beżową. Duża, nieregularna, otwarta struktura.
-  Lekko chrupiąca skórka.
-  Nutka zapachu ledwie rozpoczętej fermentacji. Zapach zbóż.
-  Smak dojrzałej pszenicy ze słodką nutką połączony z odrobiną kwasowości. Skórka z nutką zapachu ciepłego ciastka.
-  Posmak zapachu pszenicy.

SKŁAD

Mąka pszenna T55	100%
Woda	60%
Sól	2%
Drożdże	1%
Crème de Levain®	5%

METODA

Rodzaj mieszczała	Spiralne
Mieszanie*	3 min w 1. + 2 min w 2.
Temperatura ciasta	22–26°C
Odroczenie	14–48 h w temperaturze 2–3°C
Odpoczynek	2 h w temperaturze 25°C
Dzielenie (za pomocą dzielarki do ciasta)	350 g bez zaokrąglania
Formowanie	Bagietka
Garowanie	45 min w temperaturze pokojowej
Wypiek	20 min w temperaturze 240°C

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszczała oraz jakości mąki.



Perfekta® Lesaffre zaleca drożdże Perfekta® Złota.






BOULE LEVAIN®

Utrzymująca się kwasowość pieczywa jest zrównoważona złożonym oraz intensywnym aromatem zakwasu oraz użytej mąki. Składniki oraz proces pieczenia zapewniają dłuższy czas przydatności do spożycia.

Metoda jest wyjątkowo uniwersalna i sprawi, że planowanie produkcji będzie łatwiejsze.



OPIS SENSORYCZNY

-  Ciemnobrązowa skórka, mięksiz w kolorze karmelu, ładna otwarta struktura.
-  Tekstura zbita w dotyku.
-  Chrupiąca skórka.
-  Dominujący kwasowy zapach. Wyraźny aromat żyta, zachowana kwasowość z miodową/ostrą nutką. Aromaty skórki między zapachem grzanki a aromatem krakersów, pozostawiające w ustach lekko gorzki posmak.
- 

■ SKŁAD

Mąka pszenna T55	90%
Mąka żytnia T170	10%
Woda	53 do 55%
Sól	2%
Crème de Levain®	5%



■ METODA

Rodzaj mieszadła	Spiralne
Mieszanie*	5 min w 1 + 30 sek. w 2.
Temperatura ciasta	25°C
Fermentacja w masie	14 h w 23°C lub 12 h w 25°C
Ręczne dzielenie	1 kg
Odpoczynek	20–30 min
Formowanie	Okrągłe bochenki
Garowanie	3 h w 25°C
Wypiek	50 min w 230°C, w nagrzanym piecu pokładowym

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.



Wyjątkowy aktywny zakwas





CIABATTA

Ciabatta jest znana ze swojej doskonałej konserwacji, elastycznego oraz bardzo otwartego miększu oraz delikatnej chrupiącej skórki.

Ponadto jest to produkt całkowicie „czystej etykiety”, ze składników naturalnych (mąki), może być nazywany „ciabattą organic”.



OPIS SENSORYCZNY

-  Perłowokremowy miększ, bardzo dobra oraz nieregularna struktura komórek.
-  Delikatnie chrupiąca skórka.
-  Dominująca nuta pszenna z delikatnym kwaśnym smakiem, utrzymującym się w ustach do ostatniego kęsa. Nuta kwasowa bardziej wyraźna w skórce.
-  Przyjemnie zrównowazona.

■ SKŁAD

Mąka pszenna T55	100%
Woda	63%
Crème de Levain®	7%
Sól	2,1%
Drożdże	2%
Oliwa z oliwek (opcjonalnie)	2 do 5%

■ METODA

Rodzaj mieszadła	Spiralne
Mieszanie*	2 min w 1. + 8 min w 2.
Temperatura ciasta	24–25°C
Odpoczynek	120 min
Formowanie	Bloczek
Garowanie końcowe	30 min
Wypiek	20–25 min w 240°C

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.



Perfekta® Lesaffre zaleca drożdże Perfekta® Złota.






MINI GOURMANDE

Połączenie tradycyjnej mąki pszennej oraz aktywnego żytniego zakwasu nadaje pieczywu unikalny charakter. Struktura miękiszu, złocista smaczna skórka oraz słodkie/ kwaśne aromaty dojrzałego ziarna pszenicy są bardzo doceniane.

Elastyczność procesu sprawia, że planowanie produkcji jest łatwiejsze.



OPIS SENSORYCZNY

-  Miękiśz „rustykalny”, nieregularna struktura komórek.
-  Wilgotny, rozpylający się w ustach miękisz.
-  Zapach świeżych zbóż, słodka, mleczna nuta.
-  Intensywny aromat dojrzałego ziarna pszenicy, posmak z kwasowym akcentem, z lekko pozostającym w ustach smakiem zakwasu.
-  Słodki smak miękiszu.

■ SKŁAD

Mąka pszenna T55	100%
Woda	60%
Sól	2%
Drożdże	1%
Crème de Levain®	5%



■ METODA

Rodzaj mieszadła	Spiralne
Mieszanie*	5 min w 1. oraz 1 min w 2.
Temperatura ciasta	25°C
Fermentacja w masie	2 h bez zaginania – 24–26°C
Dzielenie ręczne	Maszyna – 170 g
Odpochnięcie	30 min
Formowanie	Maszyna, luźne rolki
Garowanie	Fermentowanie do szarego koloru 20–30 mm
Wypiek	15 min w 240°C w nagrzanym piecu pokładowym

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.

Perfekta® Lesaffre zaleca drożdże Perfekta® Złota.





PAIN DE CAMPAGNE

Składniki pain de campagne są tradycyjne oraz autentyczne. Pod jego grubą oraz chrupką skórką wylania się gęsty, jędrny miękisz z dużą, otwartą strukturą komórek.

Tak swojsko wyglądający chleb skłania do wypraw wiejskimi drogami i ma szczególną cechę: długi okres przydatności do spożycia.



OPIS SENSORYCZNY

-  Ciemny, gęsty miękisz.
-  Elastyczna tekstura miękiszu, gruba skórka.
-  Intensywny aromat żyta połączony z charakterystycznym intensywnym zapachem zakwasu.
-  Cierpki smak, utrzymujący się zapach żyta.

■ SKŁAD

Mąka	90%
Mąka żytnia T85 lub 130	10%
Crème de Levain®	8%
Woda	60%
Sól	2%
Drożdże	1%

■ METODA

Rodzaj mieszadła	Spiralny
Mieszanie*	8 min w 1.
Temperatura ciasta	25°C
Odpoczynek	90 min
Ważenie	500 g
Leżakowanie	20 min
Garowanie	40 min w 26°C
Wypiek	30 min w 240°C

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.







Perfekta® Lesaffre zaleca drożdże Perfekta® Złota.

CHLEB ZBOŻOWY ZIARNISTY

Mieszanka ziaren zbożowych sprawia, że chleb dodaje energii i jest bogaty w ważne składniki odżywcze. Połączenie smaku i wykwintnego aromatu dzięki szerokiej gamie zbóż, w zależności od preferencji.



OPIS SENSORYCZNY

-  Jasnobrązowy, regularny mięksiz.
-  Cienka i chrupiąca skórka.
-  Intensywny zapach zbóż oraz nieugotowanych płatków owianych.
-  Słodki oraz cukrowy smak.

■ SKŁAD

Mąka	100%
Woda	63%
Sól	1,8%
Drożdże	1,5%
Crème de Levain®	5%
Proso, mak, sezam, siemię lniane	10%

■ METODA

Rodzaj miesadła	Spiralne
Mieszanie*	4 + 1 min
Temperatura ciasta	23°C
Odoczynek	16 h w wannie przy temperaturze 3/5°C
Podgrzanie	2 h w 24°C
Ważenie	350 g
Leżakowanie	20 min
Garowanie	35–40 min
Wypiek	25 min w 235°C

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju miesadła oraz jakości mąki.







Perfekta® Lesaffre zaleca drożdże Perfekta® Złota.

BAGIETKA

Za pomocą regeneracji zakwasu bagietka nabiera aromatu „delikatnej oraz słodkiej” dojrzałej pszenicy. Ponadto im bardziej wydłuża się czas fermentacji, tym większe pojawiają się pęcherzyki.



OPIS SENSORYCZNY

-  Lekko beżowy kolor miększu z dużymi nieregularnymi pęcherzykami.
-  Chrupiąca skórka.
-  Nutka słodu i zapachu grzanki.
-  Dobrze zaokrąglona i zrównoważona zaakcentowanymi aromatami pszenicy.



SKŁAD

ZAKWAS

Mąka pszenna	90%
Mąka żytnia	10%
Woda	55%
Sól	2%
Crème de Levain®	5%

Czas mieszania 5 min na niskich obrotach – fermentacja 14 h w temperaturze 22°C.

CIASTO

Mąka pszenna	100%
Zakwas	40%
Woda	65%
Sól	2%
Drożdże	1%

METODA

Rodzaj mieszadła	Spiralne
Mieszanie*	6 min w 1. + 1 min w 2.
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja w masie	60 min w temperaturze 25–27°C
Dzielenie ręczne	350 g
Odpoczynek	30 min
Formowanie	Bagietka
Garowanie	60 min w temperaturze 26°C
Wypiek	20 min w temperaturze 240°C w piecu pokładowym

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.





PIZZA

W prawdziwej włoskiej tradycji pizza jest najbardziej doceniana, jeżeli jest chrupiąca i na cienkim cieście lub puszysta na grubym, z lekko uniesionymi brzegami.

Dodanie *Crème de Levain*[®] nada jej charakteru oraz sprawi, że będzie jeszcze bardziej chrupiąca. Dla maksymalnej przyjemności jedzenia!



OPIS SENSORYCZNY

-  Cienka baza oraz delikatnie spieczona, złocistobrazowa skórka.
-  Chrupiąca tekstura.
-  Nuta zapachu chleba oraz krakersów.
-  Subtelnie kwaśny smak.

■ SKŁAD

Mąka T55	100%
Woda	48%
Sól	2%
Drożdże	1,5%
<i>Crème de Levain</i> [®]	10%

■ METODA

Rodzaj mieszadła	Spiralne
Mieszanie*	3 min w 1. + 2 min w 2.
Temperatura ciasta	26°C
Dzielenie ręczne	240 g dla bazy cienkiej 350 g dla bazy grubej
Fermentacja	1 h w 30°C
Garowanie	Przykryć i uformować ciasto
Wypiek	45 min w temperaturze 27°C 5 min w temperaturze 280°C dla bazy cienkiej 8 min w temperaturze 280°C dla bazy grubej

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.



Perfekta[®] Lesaffre zaleca drożdże Perfekta[®] Złota.





CROISSANT

Rogalik symbolizuje tradycyjne francuskie śniadanie; obecnie to specjał eksportowany do krajów na całym świecie.

Doskonale wywałkowane ciasto będzie miało kształtne oraz elastyczne pęcherzyki, różniące się w zależności od rodzaju użytego masła.



OPIS SENSORYCZNY

-  Kremowy miękisz z nieregularną strukturą komórek.
-  Rozpływające się w ustach.
-  Słodki zapach sfermentowanych drożdży. Intensywny maślany smak.
-  Cukrowy smak z kwaśnym akcentem.

■ SKŁAD

Mąka	100%
Woda	40%
Sól	2%
Drożdże	4%
Polepszacz: Ibis®	0,5%
Masło	6%
Cukier	12%
Jaja	5%
Crème de Levain®	8%



■ METODA

Rodzaj mieszadła	Planetarne
Mieszanie*	3 min w 1. + 6 min w 2.
Temperatura ciasta	20–22°C
Odpoczynek	30 min w temperaturze 5°C
Zwijanie	25% na podstawie ciasta
Wałkowanie	3 pojedyncze zakładki lub 1 podwójna + 1 prosta
Odpoczynek	20–35 min w temperaturze 5°C
Końcowa grubość	2,5 mm
Nacinanie	55 g
Garowanie	2 h w temperaturze 28°C
Wypiek	15 min w temperaturze 200°C w piecu półkowym

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.

Perfekta® Lesaffre zaleca drożdże Perfekta® Złota.

PARYSKA BRIOSZKA

Złocista i tak samo lekka jak smaczna brioszka jest jedną z gwiazd paryskiego ciasta słodkiego!


Czy ma „brioche à tête”, czy jest pleciona, to przysmak o miękkim wnętrzu rozpułwającym się w ustach oraz bogactwie składników.

Utrzymuje świeżość przez kilka dni.




OPIS SENSORYCZNY

 Dobra objętość, żółty obfity miękisz, lekkie i napowietrzony.

 Świeży miękisz, przyjemna tekstura, dobry okres przydatności do spożycia.

 Wyraźny zapach świeżego masła.

 Delikatnie słodki smak.
Łagodnie maślane oraz mleczny zapach

■ SKŁAD

Mąka T55	100%
Jaja	45%
Sól	2%
Drożdże	4%
Polepszac: Ibis®	3%
Crème de Levain®	10%
Cukier	2%
Masło	40%
Mleko w proszku	4%

■ METODA

Rodzaj mieszadła	Planetarne
Mieszanie*	5 min w 1. + 5 min w 2.
Temperatura ciasta	25–27°C
Odpoczynek	15 h w 5°C
Ważenie	40–300 g
Leżakowanie	15 min
Nacięcie	Dowolne
Garowanie	1 h 45 min w temperaturze 28°C
Wypiek	15–30 min w temperaturze 180°C

(*) Czas wyrabiania zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.

Perfekta® Lesaffre zaleca drożdże Perfekta® Złota.








GÂCHE VENDÉENNE

Gâche to brioszka, która jest zazwyczaj serwowana w regionie Vendée (Francja) podczas świąt wielkanocnych lub na przyjęciach weselnych. Dzisiaj jest szeroko dostępnym produktem, który jest spożywany przez cały rok.

Gâche różni się od brioszki tym, że ma bardziej zbity miększ. Jest bogaty w *crème fraîche* oraz delikatnie skropiony wodą z kwiatu pomarańczy.



OPIS SENSORYCZNY

-  Jasnożółty miększ.
-  Zbita oraz miękka tekstura.
-  Miększ łagodnie skropiony wodą z kwiatu pomarańczy.
-  Zapach mleczny.
-  Smak pozostaje w ustach.

■ SKŁAD

Mąka pszenna T55	100%
Mąka żytnia T170	10%
Sól	2%
Drożdże	4%
Jaja	30%
Polepszacz: Ibis®	3%
Cukier	32%
Masło (dodane później)	15%
Crème fraîche	10%
Mleko	5%
Woda z kwiatu pomarańczy	3%

■ METODA

Rodzaj mieszadła	Planetarne
Mieszanie*	4 min w 1. + 4 min w 2.
Mieszanie*	Dodać masło
Mieszanie*	2 min w 1. + 15 min w 2.
Mieszanie*	Dodać wodę z kwiatu pomarańczy
Temperatura ciasta	25°C
Garowanie	1 h 45 min
Pieczenie	500 g
Odpoczynek	25 min
Garowanie	1 h 30 min w temperaturze 28°C
Wypiek	40 min w 200°C
	w piecu pokładowym







KOUGLOF

Kouglof, zwany również kugelhopf, to brioszka – specjal alzacki. Jest pieczona w typowej żebrowej, emaliowanej formie, od której pochodzi jej nazwa. Słodki oraz delikatnie przyozdobiony płatkami migdałów lub rodzynek alzacki Kouglof występuje również w wersji wytrawnej z boczkiem i orzechami.



OPIS SENSORYCZNY

-  Jasny miękisz z kawałkami suszonych rodzynek.
-  Lekka oraz jędrna tekstura.
-  Subtelna nuta migdałów oraz kwiatu pomarańczy.
-  Słodki i owocowy smak.

SKŁAD

Mąka pszenna	100%
Crème de Levain®	10%
Mleko	28%
Sól	2%
Drożdże	4%
Polepszacz: Ibis®	3%
Cukier	22%
Masło (dodane później)	35%
Jaja	30%
Rodzynek	25%
Woda z kwiatu pomarańczy	4%



METODA

Rodzaj mieszadła	Planetarne
Mieszanie*	3 min w 1. + 8 min w 2. Dodac masło
Wyrobienie*	2 min w 1. + 15 min w 2.
Ręczne dzielenie	30 min + zakładka + 1 h
Odpoczynek	500 g
Formowanie	20 min
Garowanie	Posypać migdały na spód formy
Garowanie	1 h 30 min w temperaturze 30°C
Wypiek	35 min w temperaturze 230°C w piecu pokładowym

(*) Czas wyrobienia zależy od rodzaju mieszadła oraz jakości mąki.



KULTURA SMAKU®

w produkcji pieczywa

Crème de Levain®
został stworzony, by
jeszcze bardziej sprostać
Państwa potrzebom.



Nowe opakowanie

**WIELOKROTNI
ZAMYKANE
ORAZ POJEMNE**

- *bardziej praktyczne*
- *czystsze*
- *bezpieczniejsze*
- *z możliwością stopniowego
kontrolowania poziomu*



LESAFFRE POLSKA SA
ul. Dworcowa 36, 46-250 Wołczyn
sekretariat +48 77 418 82 79
fax +48 77 418 82 99
dział sprzedaży +48 77 418 82 69
dział marketingu +48 77 407 24 55
e-mail: lesaffre@lesaffre.pl

www.lesaffre.pl

