



LIVENDO®  
magic of nature\*



# Tradizy®

*Esprit de levain*

## Durum

Nasza oferta gotowych produktów na bazie zakwasu obejmuje produkty typu „wszystko w jednym”, bardzo łatwe w użyciu dla tych, którzy rozpoczynają pracę z zakwasem lub są piekarzami, którzy cenią sobie oszczędność czasu. Teraz można w łatwy i szybki sposób, w pełni bezpiecznie wypiekać chleb na zakwasie, który zawsze będzie charakteryzował się taką samą jakością.

## Tradizy® Durum

# So easy!

Tradizy® Durum – Esprit du levain, to prostota magii natury. Uniwersalny, bardzo łatwo w zastosowaniu produkt dla każdego, kto rozpoczyna pieczenie z użyciem zakwasu. Tradizy® Durum to specjalistyczny dewitalizowany zakwas, który zawiera własne mikroorganizmy umożliwiające fermentację.

### Zastosowanie

Bagietka, ciabatta, chleb rustykalny, chleb wiejski, chleb żytni, chleb młeczny, chleb tostowy, bułki, pizza itd.



### CHLEB NA ZAKWASIE W MGNIENIU OKA

Tradizy® Durum to pełna magia zakwasu bez żadnych ograniczeń; mieszając go z 3 do 4% mąki, dodając wodę i sól, uzyskuje się oryginalny smak pszenicy durum, rustykalny wygląd oraz pożądaną chrupkość chleba wypiekanego na zakwasie.

### Przydatne informacje

#### AKTYWNY PREPARAT PIEKARNICZY NA BAZIE SUCHEGO ZAKWASU.

#### Wskazówki dotyczące stosowania

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO

Wystarczy dodać 1 opakowanie Tradizy® do 10-13 kg mąki, wcześniej wsypanej do miksera, dodać wodę, sól i wymieszać (sprawdź proponowane przez nas przepisy).

#### Wygląd

Beżowy proszek.

#### Pakowanie

Pudełko o wadze 8 kg zawierające 20 opakowań zamykanych próżniowo po 400 g każde.

#### Przechowywanie i termin przydatności

Przechowywać 12 miesięcy w oryginalnym opakowaniu, w chłodnym i suchym miejscu (maks.: 25 °C). Aby uzyskać optymalne działanie, produkt należy użyć jak najszybciej po otwarciu, najlepiej w ciągu tygodnia i przechowywać w oryginalnym, dobrze zamkniętym opakowaniu w chłodnym miejscu (0-6 °C).

#### Certyfikaty

Certyfikat koszerności i halal.

#### Składniki

Dewitalizowany suchy zakwas z pszenicy durum (mąka z pszenicy durum, mąka pszenna, mikroorganizmy kwaszące); drożdże; ekstrakt drożdżowy; substancja pomocnicza w przetwarzaniu\*\*; olej słonecznikowy; przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; enzymy\* (nośnik: mąka pszenna); bakterie kwaszące.

\*Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.

\*\* Wskazanie substancji pomocniczych w przetworstwie nie jest wymagane w wykazie składników środka spożywczego

# Tradizy®

*Esprit de levain*

## Durum



### Tradizy® - Esprit de levain: opanuj magię działania zakwasu

Zainspiruj się naszymi przepisami i filmami instruktażowymi Tradizy® Durum i odkryj, jak łatwo możesz stworzyć rozmaite rodzaje pieczywa wypiekanego na zakwasie o bardzo zróżnicowanym profilu smakowym, używając tylko jednego opakowania Tradizy® Durum. Polecany przez naszych piekarzy przepis na bagietkę z zastosowaniem Tradizy® Durum.

#### PRZEPIS NA BAGIETKĘ <sup>(1)</sup> Składniki



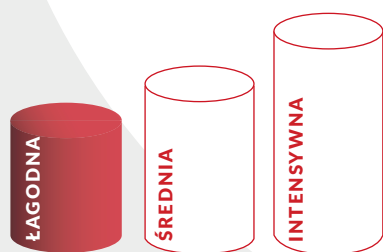
#### Metoda

- Wymieszać wszystkie składniki jednocześnie:  
4 minuty - wolne obroty  
6 minut - szybkie obroty  
Przewidywana temp. ciasta: 22 °C
- 1 fermentacja (leżakowanie): 45 min.
- Dzielenie: 350 g
- Czas odpoczynku kęsów ciasta: 10-20 min.
- Formowanie: ręcznie lub maszynowo
- fermentacja właściwa: 75 min. w temp. 24 °C
- Wypiek: nacinanie, 18 min. w 240 °C w piecu trzonowym pokładowym

<sup>(1)</sup>Ilość wody oraz parametry procesu zostały podane w przybliżeniu i zależą od jakości użytych surowców i stosowanego sprzętu.

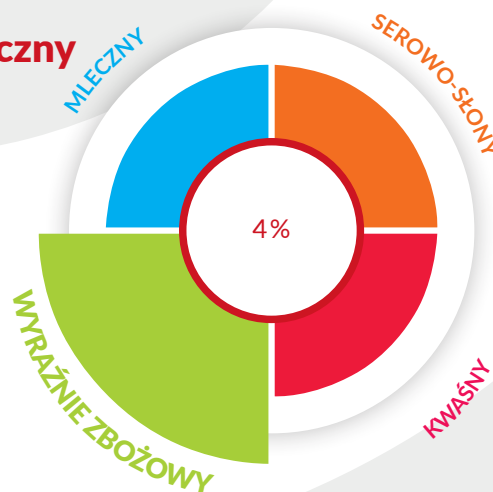
### Skala kwasowości

uzyskanej w bagietce dzięki zastosowaniu Tradizy® Durum



### Profil sensoryczny

w bagietce dzięki zastosowaniu Tradizy® Durum



### Nasi eksperci zawsze do usług

Nasze zespoły służą Państwu pomocą w dostosowaniu i wdrożeniu Tradizy® Durum do produkcji. Zachęcamy do spotkania z naszym ekspertem, aby odkryć wszystkie oferowane przez nas rozwiązania dostosowane do Państwa potrzeb.



LIVENDO®, zakwas, których potrzebujesz, by stworzyć swoją własną Magię Natury\*. LIVENDO® jest marką stworzoną przez firmę Lesaffre. [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)



Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!

\*Nasza oferta zakwasów została opracowana dzięki wykorzystaniu naturalnych właściwości fermentacyjnych wybranych szczepów: drożdży i bakterii, które występują w przyrodzie.