

 **AGRANO**

Levafresh *Levain liquide actif*

Plus qu'un ingrédient du goût, un améliorant naturel, performant



Avec Levafresh, c'est simple de faire la différence !



Plus qu'une signature aromatique, un améliorant naturel

Levafresh est un levain liquide actif doux issu de farines de froment et de seigle biologiques.

En plus d'apporter du goût et de la couleur, ses propriétés de fermentation permettent de diminuer les quantités de levure et de sel utilisées et de supprimer les améliorants non naturels.

La qualité des produits finis s'en ressent immédiatement. Les baguettes sont croustillantes, moelleuses et se conservent mieux.

Prêt à l'emploi, il se verse directement dans le pétrin. Comparé à un levain maison, il apporte confort d'utilisation et sécurité. Il libère des contraintes de rafraîchi, des risques de dérive d'acidité et de perte d'activité.

Facile à mettre en place car aucun investissement n'est nécessaire en installations, il valorise simplement et naturellement les productions de baguettes et de pains spéciaux.

Produit	Réf.	Poids
Levafresh Levain liquide actif biologique	1-42-008945	5 kg

Avantages

- Prêt à l'emploi.
- Actif : apporte force et tolérance aux pâtes.
- Améliore la qualité des produits finis : visuel, texture et goût.
- Permet les appellations « De Tradition Française », « Au levain », « Biologique ».

Mise en œuvre

- S'adapte à votre méthode de travail : direct, pousse en bac, pousse lente, pousse bloquée.
- Dosage entre 5 et 15% du poids de farine selon les objectifs techniques et de goût recherchés.

Dosages valables pour les fabrications conventionnelles et biologiques

5%	8 - 10%	15%
Fabrications en Panéotrad et diviseuses à grille (évite le dégazage des pâtes).	Baguettes courantes et baguettes de Tradition Française. Brioches et viennoiseries.	Pains spéciaux dont gros pains à la coupe.



Les résultats sur vos produits finis et vos ventes sont immédiats.

Une croûte
dorée, caramélisée,
croustillante
avec une belle
grigne.

Des arômes
uniques, propres
au levain, sans excès
d'acidité.

Un beau
développement
au four.

Une mie bien
alvéolée, brillante
et moelleuse à la
couleur crème.



Levafresh est un produit idéal pour se démarquer de ses confrères sans pour autant modifier son offre. Intégrez le levain liquide actif biologique Levafresh dans vos pétrins, et vos clients sentiront immédiatement la différence. Vos baguettes sont encore plus fraîches et se conservent mieux. Le bouche à oreille fera vite le reste.



Baguette de Tradition Française T80

Pointage bac pour environ 40 baguettes

Levain

Levafresh	800 g (10%)
-----------	-------------

Mise en œuvre

Farine de Tradition Française T80	8000 g
Eau	5600 g <i>Le taux d'hydratation est variable suivant votre farine</i>
Levure	50 g
Sel	140 g
Frasage (farine + eau)	5 min en 1 ^{ère} vitesse
Autolyse	30 min
Pétrissage selon matériel	Ajouter la levure et le levain 5 min en 1 ^{ère} vitesse Ajouter le sel 2 min en 1 ^{ère} vitesse puis 1 min en 2 ^{ème} pour décoller la pâte
Pointage cuve	15 min (T° de la pâte : 25°C)
Pointage bac	30 min à T° ambiante, puis 12 à 15 heures à 4°C
Température de la pâte	24°C +/- 1°C
Division	Pâtons de 350 g à préformer
Détente	45 min environ
Façonnage	Baguettes
Apprêt	90 min à 22°C
Cuisson à 260°C	22 min environ

RECOMMANDÉ PAR



«Le levain actif Levafresh est un produit qui me tient à cœur. Il est un des plus adaptés à ce que recherche un artisan au niveau du travail des pâtes, de la fermentation et des arômes.»

Dominique Planchot

Meilleur Ouvrier de France et Président des Ambassadeurs du Pain





Baguette

Pointage bac pour environ 40 baguettes

Levain

Levafresh	800 g (10%)
-----------	-------------

Mise en œuvre

Farine T65	8000 g
Eau	5200 g <i>Le taux d'hydratation est variable suivant votre farine</i>
Levure	80 g <i>A adapter selon la saison</i>
Sel	140 g
Frasage (farine + eau)	5 min en 1 ^{ère} vitesse
Autolyse	25 - 30 min
Pétrissage selon matériel	Ajouter la levure et le levain 12 min en 1 ^{ère} vitesse Ajouter le sel 4 - 6 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte	23°C +/- 1°C
Pointage cuve	15 min <i>Effectuer un tour de cuve avant de peser les bacs (idéalement)</i>
Pointage bac	30 min à T° ambiante puis 12 à 15 heures à 4°C
Division	Pâtons de 350 g à préformer (division du bac en 20 pièces)
Détente	20 min environ
Façonnage	Baguettes
Apprêt	40 min environ à 20°C <i>Un passage au froid est idéal (20 - 25 min) pour optimiser le développement à la cuisson</i>
Cuisson à 260°C	22 min environ

Pour le façonnage à la diviseuse à grille

Après le pointage bac, fariner les bacs puis diviser et cuire.



Baguette aux graines

Pointage bac pour environ 50 baguettes

Levain graines (à préparer la veille)

Levafresh	800 g (10%)
Mélange de graines torrifiées (sésame, lin, pavot, millet nature)	1500 g
Eau	1600 g à 55°C

Mélanger à la spatule et laisser à température ambiante pendant 4 heures environ puis mettre au froid jusqu'au lendemain

Mise en œuvre

Farine T65	8000 g
Eau	5400 g <i>Le taux d'hydratation est variable suivant votre farine</i>
Levain graines de la veille	3900 g
Levure	80 g <i>A adapter selon la saison</i>
Sel	160 g
Frasage (farine + eau + levain graines)	5 min en 1 ^{ère} vitesse
Autolyse	20 min
Pétrissage selon matériel	Ajouter la levure 15 - 17 min en 1 ^{ère} vitesse Ajouter le sel 4 - 6 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte	24°C +/- 1°C
Pointage bac	De 12 à 15 heures à 4°C
Division	Pâtons de 350 g par bac à préformer
Détente	20 - 30 min
Façonnage	Baguettes
Apprêt	40 min environ à 20°C
Cuisson à 260°C	22 min environ

Pour le façonnage à la diviseuse à grille

Après le pointage bac, fariner les bacs puis diviser et cuire.



Pain au levain

Pointage bac

Levain

Levafresh	1200 g (15%)
-----------	--------------

Mise en œuvre

Farine T65	8000 g
Eau	5200 g <i>Le taux d'hydratation est variable suivant votre farine</i>
Levure	80 g <i>A adapter selon la saison</i>
Sel	150 g
Frasage (farine + eau)	5 min en 1 ^{ère} vitesse
Autolyse	25 - 30 min.
Pétrissage selon matériel	Ajouter la levure et le levain 12 min en 1 ^{ère} vitesse Ajouter le sel 2 - 3 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte	24 °C +/- 1°C
Pointage cuve	30 min <i>Effectuer un tour de cuve avant de peser les bacs</i>
Pointage bac	Mise au froid à 4°C max. jusqu'au lendemain <i>Pour une mise en panière, peser, bouler puis mettre au froid à 4°C jusqu'au lendemain</i>
Division	Retourner le bac sur le tapis d'enfournement puis découper à l'aide de votre coupe-pâte suivant la taille souhaitée. Il est possible de donner une petite mise en forme Fariner le dessus et lamer
Cuisson à 260°C	40 min environ

La Gamme de levain et levure Agrano

Une gamme d'ingrédients dédiés aux fabrications conventionnelles et biologiques.



Levain liquide actif Levafresh

- Un goût doux et équilibré de levain, d'excellentes propriétés de fermentation.
- Utilisable en Tradition Française.
- Dosage : 5 à 15% du poids de la farine.

Produit	Réf.	Poids
Levafresh Levain liquide actif biologique	1-42-008945	5 kg



Levure fraîche pressée Bioréal

- Dosage : 1 à 8% du poids de la farine.
- Utilisable en Tradition Française.

Produit	Réf.	Poids
Bioréal Levure fraîche active biologique pressée	1-42-010681	3 x 1 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

