



LIVENDO®

MORE THAN TASTE, MORE REASONS TO LOVE IT!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2020





LIVENDO®

MORE THAN TASTE, MORE REASONS TO LOVE IT !

Livendo DELUXE

Ζωντανό προζύμι σκληρού σιταριού.

Έτοιμο προς χρήση σε υγρή μορφή.

Βελτιώνει σημαντικά την δομή και την υφή παράγοντες οι οποίοι έχουν άμεση σχέση με την εμφάνιση και τον όγκο του τελικού προϊόντος.

Διατηρεί τα προϊόντα σας **μαλακά** και **αφράτα**.

όπως τσουρέκια, ψωμί τοστ, ψωμάκια για χάμπουργκερ, πιττάκια, μπριός, ντόνατς, croissant κλπ.

Η προσθήκη του ζωντανού προζυμιού μειώνει το pH της ζύμης και αυξάνει την οξύτητα, παράγοντες σημαντικοί για την ανασταλτική δράση των παθογόνων μικροοργανισμών.

Δηλαδή συμβάλει στην αύξηση της διατηρησιμότητας του προϊόντος.

Η αύξηση της οξύτητας ενισχύει τη γεύση των αρωματικών χαρακτήρων των συστατικών του τελικού προϊόντος.

Συνιστώμενο ποσοστό χρήσης: 5%.





Zavarka

Λίγα λόγια για την τεχνική Zavarka

Η Zavarka είναι παραδοσιακή τεχνική με αρχαίες καταβολές από τη Ρωσία. Χρησιμοποιούνταν για να βελτιώσει τη γεύση και την υφή του ψωμιού αλλά και για να διατηρήσει τη φρεσκάδα για περισσότερο. Παραδοσιακά η Zavarka εφαρμόζεται σε όλα τα ψωμιά και στην ιστορία των παραδοσιακών ψωμιών τη συναντούμε αργότερα και στην Ανατολική Ευρώπη και στις χώρες της Βαλτικής. Η τεχνική περιλαμβάνει την ανάμιξη αλεύρων, κυρίως σίκαλης και σίκαλης ολικής άλεσης, με βραστό νερό. Σήμερα, ξέρουμε ότι με την επεξεργασία αυτή τα άλευρα ζελατινοποιούνται και απελευθερώνουν δεξτρίνες και απλά σάκχαρα.

Η **Lesaffre** αφομοιώνει τη **Zavarka** στην τεχνολογία των προζυμιών.

Οι Έλληνες αρτοποιοί έρχονται για πρώτη φορά σε επαφή με αυτή την τεχνολογία για να ανακαλύψουν τα πλεονεκτήματα της καινοτομίας **Lesaffre**.

Τα **Livendo Zavarka** συνδυάζουν:

- προζύμια μακράς ωρίμανσης.
- ζεματισμένα άλευρα, βύνες, μπαχαρικά.
- περισσότερες φυτικές ίνες και ενέργεια με ποικιλία ολόκληρων σπόρων και νιφάδων δημητριακών.

Πλεονεκτήματα των **Livendo Zavarka** για τους αρτοποιούς

- Εφαρμόζονται σε όλες τις συνταγές.
- Είναι κατάλληλα για απευθείας χρήση αλλά και για ελεγχόμενη ωρίμανση.
- Είνισχυση της γεύσης από τις βύνες και τα καρυκεύματα.
- Τα ελεύθερα σάκχαρα ενισχύουν τη γλυκύτητα.
- Αυξάνεται η απορρόφηση του αλεύρου σε νερό και άρα η απόδοση της ζύμης.
- Μεγάλο εύρος δοσολογιών (με μέγιστη το 40% επί αλεύρου).
- Δε χρειάζεται η προσθήκη λιπαρών για extra μαλακότητα.
- Στο **Zavarka Πολύσπορο (Multigrain)**, οι σπόροι είναι προενυδατωμένοι.
- Επομένως, η μάσηση είναι πιο ευχάριστη και οι σπόροι είναι πιο εύπεπτοι .
- Όλα τα **Livendo Zavarka** είναι clean-label με καθαρή ετικέτα.
- Καθυστερήση μαγιατιάματος, μαλακή ψίχα χωρίς αλλοιώσεις (μούχλα) για περισσότερο χρόνο.
- Νέες, διαφορετικές και πρωτότυπες γεύσεις.
- Όλα τα προϊόντα **Livendo Zavarka** έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες.

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΖΑΒΑΡΚΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	1.800	30
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΔΥΝΑΤΟ	4.200	70
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	6.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.120	2
ΖΑΧΑΡΗ	0.300	5
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.150	2.5
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ MAGIMIX RELAX	0.060	1
ΖΑΒΑΡΚΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ	1.200	20
ΝΕΡΟ	3.360	56
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0.360	6
MAGIMIX	0.060	1
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	11.610	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	55 °C
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	4 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	7 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	26 °C
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	10 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	100 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	5 min
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΚΟΥΛΟΥΡΙ
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	40 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	230 °C
ΑΤΜΟΣ	200 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	20 min

Zavarka Πολύσπορο

www.zavarka-lesaffre.com





LIVENDO®

ΖΑΒΑΡΚΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ Τ70 ΔΥΝΑΤΟ	1500	60
ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΚΙΤΡΙΝΟ	1000	40
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	2500	100
ΝΕΡΟ	1500	60
ΑΛΑΤΙ	25	1
ΖΑΧΑΡΗ	50	2
ΝΩΠΗ ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	25	1
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΜΑGΙΜΙΧ	13	0,5
ΖΑΒΑΡΚΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ	1000	40
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	5.113	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	5 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	25°C ±1°C
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ	16-18h @ 4°C
ΚΟΨΙΜΟ	500 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	30 min
ΣΤΟΦΑ	1h @ 27°C
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	240 °C
ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΤΑΜΠΑΝΩΤΟ	
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	30 min



Zavarka Πολύσπορο

www.zavarka-lesaffre.com

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ ΦΡΑΤΖΟΛΑ ΖΑΒΑΡΚΑ



ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 70% ΔΥΝΑΤΟ	8.500	85
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΗΣ 997	1.500	15
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	10.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.080	0.8
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.250	2.5
ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ	0.200	2
LIVENDO ΖΑΒΑΡΚΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ	4.000	40
ΝΕΡΟ	6.200	62
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	20.730	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	60
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	6 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	8 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	26 °C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΖΥΜΗΣ	20 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	450-550 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	10 min
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΦΡΑΤΖΟΛΑ
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	60 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	230 °C
ΑΤΜΟΣ	150 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	30-35 min



Zavarka Πολύσπορο

www.zavarka-lesaffre.com



LIVENDO®

ZAVARKA CLASSIC

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ Τ70 ΔΥΝΑΤΟ	1500	60
ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΚΙΤΡΙΝΟ	1000	40
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	2500	100
ΝΕΡΟ	1500	60
ΑΛΑΤΙ	25	1
ΝΩΠΗ ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	25	1
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΜΑGΙΜΙΧ	13	0,5
ZAVARKA CLASSIC	1000	40
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	5.113	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	5 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	25°C ±1°C
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ	16-18h @ 4°C
ΚΟΨΙΜΟ	500 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	30 min
ΣΤΟΦΑ	1h @ 27°C
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	240 °C
ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΤΑΜΠΑΝΩΤΟ	
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	30 min



Zavarka Classic

www.zavarka-lesaffre.com

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ Μ	0.500	5
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΔΥΝΑΤΟ	9.500	95
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	10.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.180	1.8
ΖΑΧΑΡΗ	0.800	8
ΜΕΛΙ	0.500	5
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.150	1.5
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ MAGIMIX RELAX	0.100	1
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ CRUSTILIS	0.100	1
ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ	0.500	5
ΝΕΡΟ	5.000	50
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	0.200	2
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	17.530	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	55
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	7 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	26 °C
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	10 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	100 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	5 min
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΚΟΥΛΟΥΡΙ
ΣΤΟΦΑ - ΨΥΓΕΙΟ	90 % 4 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΣΤΟΦΑ ΨΥΓΕΙΟ	15 - 18 Hr
ΣΤΟΦΑ	75 % 28 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	20 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	230 °C
ΑΤΜΟΣ	200 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	17-19 min





LIVENDO®

ΖΑΒΑΡΚΑ ΒΥΝΗΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ Τ70 ΔΥΝΑΤΟ	1500	60
ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΚΙΤΡΙΝΟ	1000	40
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	2500	100
ΝΕΡΟ	1500	60
ΑΛΑΤΙ	25	1
ΖΑΧΑΡΗ	50	2
ΝΩΠΗ ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	25	1
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΜΑGΙΜΙΧ	13	0,5
ΖΑΒΑΡΚΑ ΒΥΝΗΣ	1000	40
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	5.113	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	5 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	25°C ±1°C
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ	16-18h @ 4°C
ΚΟΨΙΜΟ	500 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	30 min
ΣΤΟΦΑ	1h @ 27°C
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	240 °C
ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΤΑΜΠΑΝΩΣΤΟ	
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	30 min



Zavarka Βύνης

www.zavarka-lesaffre.com

CRÈME DE LEVAIN WITH SPONGE



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ SPONGE

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΟΥ	1500	100
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	1500	100
ΝΕΡΟ (30°C)	750	50
LIVENDO CRÈME DE LEVAIN	150	10
ΑΛΑΤΙ	22.5	1.5
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	2422.5	

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ	3500	100
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	3500	100
ΝΕΡΟ	2100	60
ΑΛΑΤΙ	70	2
ΝΩΠΗ ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	28	0.8

ΕΚΤΕΛΕΣΗ SPONGE

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	80°C
ΧΡΟΝΟΣ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ	5 MIN
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	25-28°C
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	16 ΩΡΕΣ ΣΤΟΥΣ 26°C

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	50°C
ΖΥΜΩΜΑ 1Η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	5 MIN
ΖΥΜΩΜΑ 2Η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 MIN
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	24°C
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	1 ΩΡΑ ΚΑΙ 30 ΜΙΝ ΣΤΟΥΣ 25°C
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	500G
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	30 MIN
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
ΣΤΟΦΑ	85% 26°C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	1 ΩΡΑ
ΨΗΣΙΜΟ	240°C
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	25 MIN



ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 55%	1.200	40
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΔΥΝΑΤΟ	1.800	60
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	3.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.054	1.8
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0.120	4
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.060	2
ΥΓΡΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ DELUXE	0.150	5
ΝΕΡΟ	1.500	50
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	4.884	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	55
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	6 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	26 °C
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΖΥΜΗΣ	15 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	80 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	5 min
ΠΛΑΣΙΜΟ (7 ΜΠΑΛΑΚΙΑ ΣΕ ΣΧΗΜΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑΣ)	
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	40-45 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	210 °C
ΑΤΜΟΣ	300 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	40 min





ΤΣΟΥΡΕΚΙ DELUXE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΑΜΕΡΙΚΗΣ ΔΥΝΑΤΟ	2000	100
ΑΥΓΑ	700	15
ΝΕΡΟ	600	30
ΑΛΑΤΙ	36	1.8
ΖΑΧΑΡΗ	500	25
MAGIMIX	20	1
ΜΑΓΙΑ ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	120	6
ΥΓΡΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ DELUXE	100	5
ΒΟΥΤΥΡΟ	600	30
ΜΑΧΛΕΠΙ/ΜΑΣΤΙΧΑ	12	0.6
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	4688	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPRIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	35 °C
ΖΥΜΩΜΑ	4 MIN ΑΡΓΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ & 4 MIN ΓΡΗΡΟΡΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ
ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	
ΖΥΜΩΜΑ	3 MIN ΑΡΓΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ & 3 MIN ΓΡΗΡΟΡΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	25°C ±1°C
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	30 MIN
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	150G
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	20 MIN ΣΤΟΥΣ 4°C
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΠΛΑΣΙΜΟ
ΣΤΟΦΑ	28°C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	100 MIN
ΨΗΣΙΜΟ	ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΑΜΠΑΝΩΤΟΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	150 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	35 MIN





LIVENDO®

ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΠΟΥ Μ	5.600	70
ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ	1.600	20
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	0.800	10
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	8.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.160	2
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.064	0.8
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ CRUSTILIS	0.080	1
ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ	0.560	7
ΝΕΡΟ	4.880	61
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	13.744	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	60
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	8 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	26 °C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΖΥΜΗΣ	45 min
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	10 min
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ 40 X 60 cm
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	60 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	230 °C
ΑΤΜΟΣ	150 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	65-70 min



ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΖΑΒΑΡΚΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΓΡ

ΑΛΕΥΡΙ 70% ΜΑΛΑΚΟ	2.800
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	2.800
ΑΛΑΤΙ	0.030
ΜΠΕΙΚΙΝ	0.100
ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ	0.900
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	0.900
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0.500
ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ	0.200

LIVENDO ΖΑΒΑΡΚΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

0.560

ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ

5.990

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	7 min
2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	6 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΗΣ	630 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	5 min
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	65 min
ΨΗΣΙΜΟ	215 °C
ΑΤΜΟΣ	200 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	45 min

Zavarka Πολύσπορο

www.zavarka-lesaffre.com



ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΖΑΒΑΡΚΑ CLASSIC



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 55%	3.000	100
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	3.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.024	0.8
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.090	3
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ MAGIMIX	0.030	1
LIVENDO ΖΑΒΑΡΚΑ CLASSIC	1.500	50
ΝΕΡΟ	1.500	50
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	6.144	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	4 min
2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	12 min
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΖΥΜΗΣ	15 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	300 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	5 min
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΜΠΑΓΚΕΤΑ
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	60 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	230 °C
ΑΤΜΟΣ	150 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	20 -25 min



Zavarka Classic

www.zavarka-lesaffre.com

ΛΑΓΑΝΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΔΥΝΑΤΟ	2.800	20
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ 'Μ	11.200	80
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	14.000	100
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	0.700	5
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ MAGIMIX ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	0.140	1
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ MAGIMIX RELAX	0.168	1.2
ΝΕΡΟ	8.680	62
ΑΛΑΤΙ	0.280	2
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.420	3
ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ	0.840	6
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	25.228	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	60 °C
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	5 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	4 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	26 °C
1η ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	5 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	120 gr
2η ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	5 min
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΛΑΓΑΝΑΚΙ
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	35 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	235 °C
ΑΤΜΟΣ	150 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	18 min



ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΖΑΒΑΡΚΑ ΒΥΝΗ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΜΑΛΑΚΟ	2.800
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	2.800
ΑΛΑΤΙ	0.030
ΜΠΕΙΚΙΝ	0.100
ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ	0.900
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	0.900
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0.500
ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ	0.200

LIVENDO ΖΑΒΑΡΚΑ ΒΥΝΗ 0.560

ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ 5.990

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	60 °C
1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	7 min
2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	6 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	26 °C
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΗΣ	630 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	5 min
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	65 min
ΨΗΣΙΜΟ	215 °C
ΑΤΜΟΣ	200 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	45 min



Zavarka Βύνης

www.zavarka-lesaffre.com

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ZAVARKA CLASSIC



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΜΑΛΑΚΟ	2.800
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	2.800
ΑΛΑΤΙ	0.030
ΜΠΕΙΚΙΝ	0.100
ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ	0.900
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	0.900
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0.500
ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ	0.200

LIVENDO ZAVARKA CLASSIC 0.560

ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ 5.990

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	7 min
2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	6 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΗΣ	630 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	5 min
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	65 min
ΨΗΣΙΜΟ	215 °C
ΑΤΜΟΣ	200 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	45 min

Zavarka Classic

www.zavarka-lesaffre.com





LIVENDO®

ΨΩΜΙ ΤΗΣ ΡΙΓΑΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 55%	3.000	60
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΗΣ 997	2.000	40
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	5.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.040	0.8
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.150	3
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΜΑGIMIX	0.050	1
LIVENDO ΖΑΒΑΡΚΑ ΒΥΝΗ	2.000	40
ΝΕΡΟ	3.100	62
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	10.340	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	60
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	4 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	10 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	26 °C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΖΥΜΗΣ	15 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	500 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	5 min
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΦΟΡΜΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΣΤΟΦΑ ΨΥΓΕΙΟ	15 - 18 Hr
ΣΤΟΦΑ	75 % 28 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	60 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	230 °C
ΑΤΜΟΣ	150 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	35-40 min



Zavarka Βύνη

www.zavarka-lesaffre.com



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

10° χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387
e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr

Find Us On

