



l'hirondelle



1895



magimix

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.



LIVENDO

MORE THAN TASTE. MORE REASONS TO LOVE IT!

Ολοκληρωμένες Λύσεις αργής ωρίμανσης



LESAFFRE

ΕΛΛΑΣ

LESAFFRE:

Οι ειδικοί στην Αργή Ωρίμανση



Τι είναι αργή ωρίμανση

Αργή ωρίμανση είναι η διαδικασία κατά την οποία αφήνουμε το ζυμάρι να ωριμάσει αργά (10-24 ώρες) χρησιμοποιώντας συνήθως ζωντανά-ενεργά προζύμια και μικρά ποσοστά μαγιάς.

Η επίδραση που έχει κατά την διαδικασία παραγωγής στο ψωμί είναι εξαιρετικά θετική.

Το τελικό προϊόν διαθέτει μοναδικό άρωμα, με περισσότερο υγρασκοπική ψίχα που θα προσδώσει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στα αρτοσκευάσματα και την χαρακτηριστική γεύση είτε όξινη είτε μεστή -μεσογειακή ανάλογα τον τύπο του προζυμιού που χρησιμοποιείται.

Τα οφέλη για τον αρτοποιό είναι καλύτερο ποιοτικά προϊόν, με premium τιμολόγηση και μεγάλη διάρκεια ζωής. Επιπλέον μειώνει τις νυχτερινές ώρες εργασίας μιας και το πλάσιμο γίνεται την ημέρα.

Ολοένα και περισσότεροι καταναλωτές στέφονται στα ψωμιά αργής ωρίμανσης με προζύμι.

Η Lesaffre είναι πρωτοπόρος στην βιοτεχνολογία και τα τελευταία 35 χρόνια πρώτη ξεκίνησε την τεχνική αργής ωρίμανσης είτε στο περιβάλλον είτε στο ψυγείο.

Εάν θέλετε να ενημερωθείτε πιο αναλυτικά για την τεχνική της αργής ωρίμανσης επικοινωνήστε μαζί μας για να ωφεληθείτε από το σύστημα εκπαίδευσης που έχουμε αναπτύξει για τα βιοτεχνικά αρτοποιεία.

Η Lesaffre πρωτοπόρος στην βιοτεχνολογία!



Η Lesaffre

πρωτοπόρος στην βιοτεχνολογία έχοντας εμπειρία τα τελευταία 35 χρόνια στη τεχνική της αργής ωρίμανσης είτε στο περιβάλλον είτε ελεγχόμενη σε ψυγείο σχεδίασε μία σειρά εξειδικευμένων προϊόντων που βελτιώνουν και αναπτύσσουν τα ψωμιά αργής ωρίμανσης.



L'hirondelle 1895

Η L'hirondelle 1895 είναι η μοναδική μαγιά σχεδιασμένη για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ψωμιών αργής ωρίμανσης, προϊόν clean label.

Αναπτύσσει την ζυμωτική της ικανότητα αργά για αρκετές ώρες και συνδυάζεται εξαιρετικά είτε με τα ζωντανά προζύμια της Lesaffre, είτε παραγωγής του αρτοποιού. Ειδικά με τα δευτερά σταθεροποιεί τις όποιες πιθανές διακυμάνσεις έχουν.



Οφέλη και πλεονεκτήματα που προφέρει στον αρτοποιό

- Ιδανική για τις τεχνικές αργής και ελεγχόμενης αρτοποιήσης ρυθμίζοντας αργή έναρξη της ζύμωσης
- Αποτρέπει το υπερβολικό χρώμα της κόρας
- Αναπτύσσει πλήρες το σκάσιμο κατά το ψήσιμο στο φούρνο
- Βοηθάει στην σωστή ανάπτυξη των γεύσεων και της μυρωδιάς του τελικού προϊόντος στα διαμορφωμένα τεμάχια ζύμης
- Βελτιώνει την τραγανότητα και δημιουργεί λεπτή κόρα.
- Προσφέρει βέλτιστη ανοχή.
- Διατηρεί το κράτημα της ζύμης.



Magimix

αργής ωρίμανσης Argo



Σχεδιασμένο για αργή και ελεγχόμενη ωρίμανση

Το MAGIMIX ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ARGO προσφέρει τη δυνατότητα εφαρμογής αργής και ελεγχόμενης ωρίμανσης, χωρίς να δημιουργούνται φουσκάλες στην επιφάνεια και χωρίς να χάνει το ζυμάρι την δύναμη και την σταθερότητα του. Συνδυάζει ιδανικό κράτημα και όγκο σε όλα τα αρτοσκευάσματα, με μεγάλη απόδοση στα κίτρινα αλεύρα αλλά και σε κάθε άλλη ποικιλία και ποιότητα αλεύρων, ακόμα και σε αδύναμα αλεύρα.

Οφέλη και πλεονεκτήματα που προφέρει στον αρτοποιό

- Διορθώνει τις υπερβολές στα αλεύρα, είτε υπερβολικά βελτιωμένα, είτε αδύναμα
- Αποφεύγεται το άπλωμα της ζύμης (είτε σε μάζα είτε σε διαμορφωμένα προϊόντα)
- Επιτρέπει την υψηλή ενυδάτωση στη συνταγή, χάρη στο κράτημα που δίνει στο ζυμάρι
- Αποφεύγεται η υγρασία στην επιφάνεια της ζύμης καθώς μπορεί και δεσμεύει την υγρασία στο ζυμάρι.

Αυτό το φαινόμενο απομακρύνει τις φουσκάλες στην κόρα (το λεγόμενο blistering)

- Επιτυγχάνει την ωρίμανση αποφεύγοντας την έλλειψη όγκου και του μαζέματος στα ζυμάρια
- Αποδίδει καλύτερο πέταγμα και σκάσιμο στο φούρνο και την ανάπτυξη στην στόφα
- Αποφεύγονται τα σκισίματα στα τεμάχια ζύμης κατά την αργή ωρίμανση



Livendo

Crème de Levain

Με την μεγαλύτερη
ζυμωτική ικανότητα της αγοράς



Ο Βασιλιάς στην αρτοποιία σας

Μοναδικό, βιολογικό, ζωντανό και ενεργό υγρό προζύμι που φτιάχνει τα κορυφαία ψωμιά στην προθήκη του αρτοποιείου. **Ζωντανό και ενεργό** προζύμι από φυσική καλλιέργεια μικροοργανισμών ζύμωσης, ιδανικό για προζυμμένα ψωμιά αργής και ελεγχόμενης ωρίμανσης με τραγανή κόρα, υγρή ψίχα και με μεγάλη διατηρησιμότητα.



Οφέλη και πλεονεκτήματα που προφέρει στον αρτοποιό

- Ιδανικό για αργή και ελεγχόμενη ωρίμανση
- Παραδοσιακά προζύμια ψωμιά με μεγάλη κυψέλωση
- Ιδανικό για αναπιάσματα καθώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μάνα προζυμιού
- Ο σταθερός πληθυσμός ζυμομυκήτων και γαλακτοβάκιλων παρέχει σταθερά αποτελέσματα καθημερινά στην οξύτητα και την γεύση
- Χαρακτηριστική γεύση και οξύτητα που επιθυμούν οι καταναλωτές
- Έχει ζυμωτική ικανότητα και διόγκωση της ζύμης (χωρίς να περιέχει μαγιά)
- Βιολογικό πιστοποιημένο προζύμι κατάλληλο για βιολογικά προϊόντα



Livendo

Crème de Levain

Όλυρας (Αγριοσίταρο)

Παράγει τα κορυφαία χωριάτικα παραδοσιακά ψωμιά στην αρτοποιία σας



Ζωντανό - Ενεργό προζύμι από φυσική καλλιέργεια μικροοργανισμών ζύμωσης, ιδανικό για προζυμμένα ψωμιά αργής και ελεγχόμενης ωρίμανσης με τραγανή κόρα, υγρή ψίχα και μεγάλη διατηρησιμότητα.

Σχεδιάστηκε για λευκά και κίτρινα άλευρα και παρασκευάζει τα κορυφαία παραδοσιακά ελληνικά ψωμιά. Το Crème de Levain Όλυρας είναι ένα ζωντανό- ενεργό προζύμι έτοιμο για χρήση.

Συμμορφώνεται με το Γαλλικό δίκαιο για τα ζωντανά προζύμια

Ελέγχεται από το LEMPA, (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®) της Γαλλίας

Σχεδιάστηκε για το παραδοσιακό μεσογειακό ψωμί (ελληνικό χωριάτικο, κλασικά λευκά ψωμιά, ιταλική τσιαπάτα, γαλλική παραδοσιακή μπαγκέτα κτλ.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε βιολογικά αρτοποιήματα.

Χαρακτηριστικά στοιχεία παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού

Ελαφριά μυρωδιά καβουρδισμένου φουντουκιού

Γλυκιά βουτυρώδη μεστή γεύση χωρίς υπερβολική οξύτητα

«Μαλακή» ψίχα έφυγρη με χαρακτηριστική κυψέλωση

Οφέλη και πλεονεκτήματα που προφέρει στον αρτοποιό

- Ειδικό ενεργό και ζωντανό προζύμι Όλυρας από φυσική καλλιέργεια μικροοργανισμών ζύμωσης
- Ιδανικό για αργή και ελεγχόμενη ωρίμανση
- Παραδοσιακά προζύμια χωριάτικα ψωμιά με μεγάλη κυψέλωση
- Ο σταθερός πληθυσμός ζυμομυκήτων και γαλακτοβάκιλων παρέχει σταθερά αποτελέσματα καθημερινά στην οξύτητα και την γεύση
- Παραδοσιακή χωριάτικη, ήπια, βουτυρώδη γεύση που επιθυμούν οι καταναλωτές
- Έχει ζυμωτική ικανότητα και διόγκωση της ζύμης (χωρίς να περιέχει μαγιά)
- Πιστοποιείται από το LEMPA, (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®) της Γαλλίας
- Συμμορφώνεται με την Γαλλική νομοθεσία για τα ζωντανά προζύμια
- Βιολογικό πιστοποιημένο προζύμι κατάλληλο για βιολογικά προϊόντα

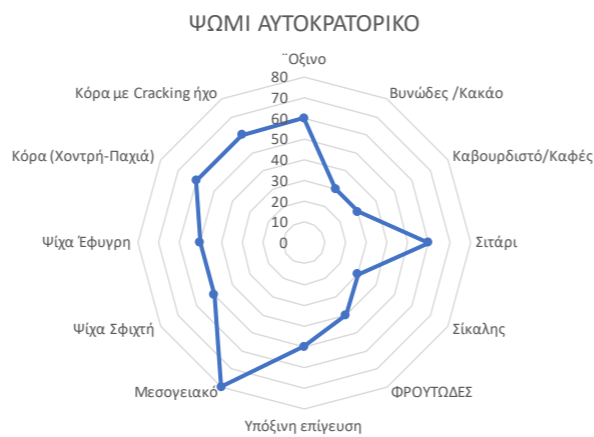


ΨΩΜΙ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΚΟ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	2100	70,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ	300	10,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΤΡΟ	600	20,0%
ΝΕΡΟ	1800	60,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	18	0,6%
MAGIMIX 0,5%	15	0,5%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CRÈME DE LEVAIN	150	5,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.043	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	58°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 5' / Γρήγορο 5'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ξεκούραση	3 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	2.000 γρ. / Ναι
Ξεκούραση	10 λεπτά
Πλάσιμο	Ελαφρύ πλάσιμο, σε σχήμα καρβέλι
Στόφα	3 ώρες στ. 28°C 75%Hgr
Ψήσιμο	60' στ. 230>205°C

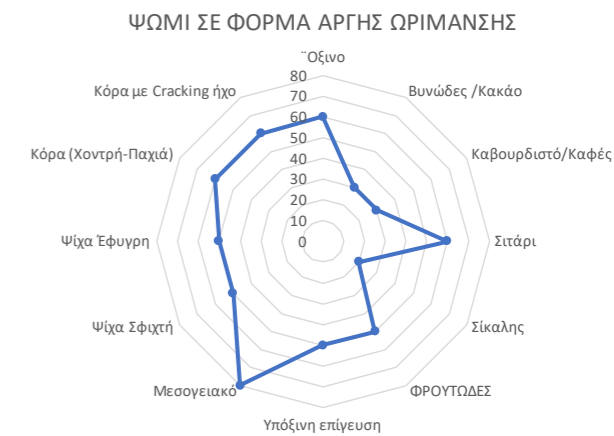


ΨΩΜΙ ΣΕ ΦΟΡΜΑ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ	3000	100,0%
ΝΕΡΟ	1950	65,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	24	0,8%
MAGIMIX ARGO	30	1,0%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CRÈME DE LEVAIN	240	8,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.304	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	58°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 8' / Γρήγορο 2'
Θερμοκρασία Ζύμης	21-23°C
Ξεκούραση	15' - 20' περιβάλλον
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	450γρ. / Ναι
Ξεκούραση	5'
Πλάσιμο	Πλάθουμε σε σχήμα φρατζόλας και τοποθετούμε σε φόρμες
Ωρίμανση	18 ώρες στ. 4°C
Επαναφορά Ζύμης	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30' - 40' λεπτά
Στόφα	45' - 60' στ 30°C 75% Hgr
Ψήσιμο	35' - 40' λεπτά 225>215°C

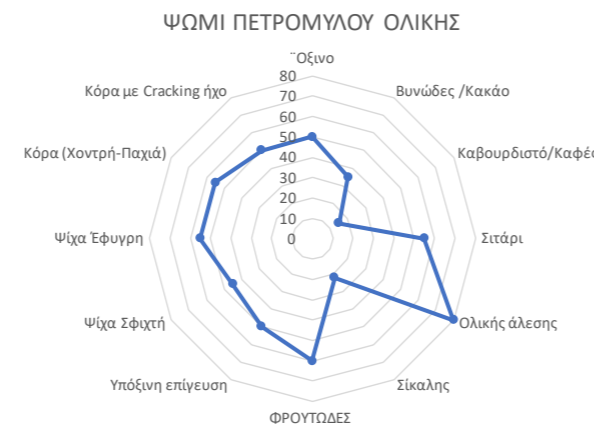


ΨΩΜΙ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ ΟΛΙΚΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	1200	40,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ	900	30,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ Τ.90%	900	30,0%
ΝΕΡΟ	1800	65,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	18	0,6%
MAGIMIX 0,5%	15	0,5%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CRÈME DE LEVAIN	150	5,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.043	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	58°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 7' / Γρήγορο 4'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ξεκούραση	3 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	1.000 γρ. / Ναι
Ξεκούραση	10 λεπτά
Πλάσιμο	Ελαφρύ πλάσιμο, σε σχήμα καρβέλι
Στόφα	3 ώρες στ. 28°C 75%Hgr
Ψήσιμο	0' στ. 230>205°C

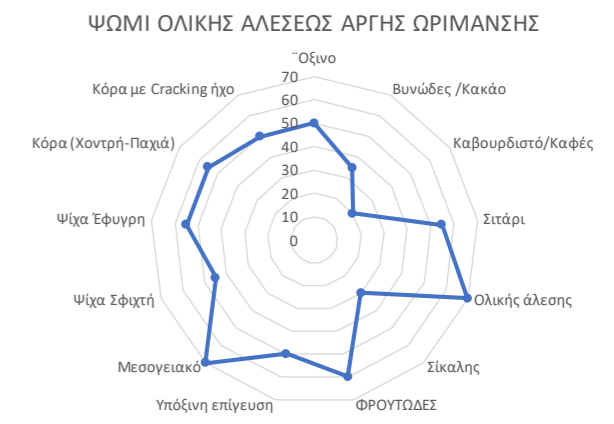


ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	1350	45,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ Τ90%	1500	50,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΗΣ	150	5,0%
ΝΕΡΟ	1800	60,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	24	0,8%
MAGIMIX ARGO	30	1,0%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CRÈME DE LEVAIN	240	8,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.154	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	58°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 7' / Γρήγορο 2'
Θερμοκρασία Ζύμης	20-22°C
Ωρίμανση	18' ώρες στ. 20°C 60% Hgr
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	500γρ. / Ναι
Ξεκούραση	15' περιβάλλον
Πλάσιμο	Πλάθουμε σε σχήμα ωοειδές και τοποθετούμε σε αλευρώμενα καλαθάκια
Στόφα	90' λεπτά 30°C 75% Hgr
Ψήσιμο	40' - 45' λεπτά στ. 225>210°C



ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ Τ.55%	2400	100,0%
ΝΕΡΟ	1890	63,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	24	0,8%
MAGIMIX ARGO	30	1,0%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CRÈME DE LEVAIN	240	8,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	4.644	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

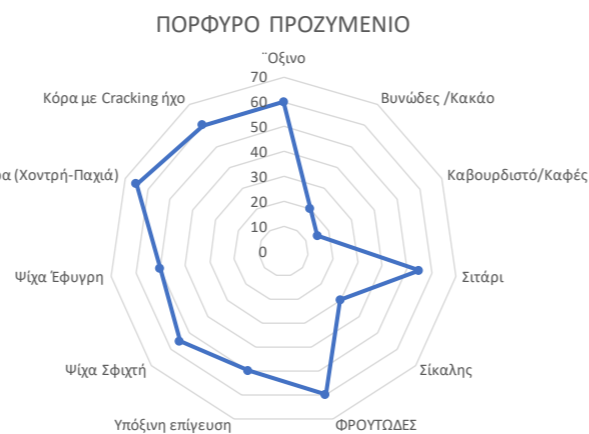
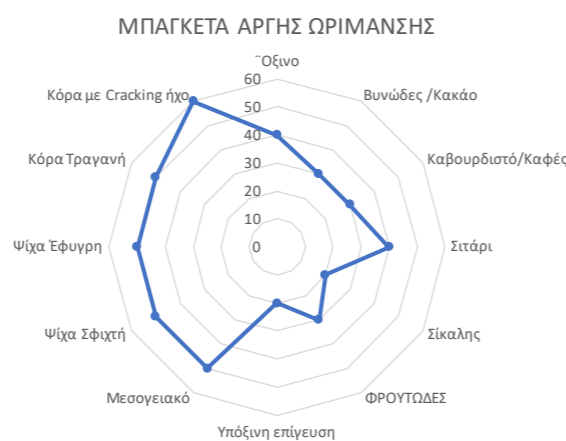
Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	59°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 8' / Γρήγορο 3'
Θερμοκρασία Ζύμης	21 - 23°C
Ξεκούραση	15' - 20' περιβάλλον
Ωρίμανση	16' ώρες στ. 9°C
Επαναφορά Ζύμης	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 40' - 50' λεπτά
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	350γρ. / Ναι
Ξεκούραση	15' περιβάλλον
1 ^ο Πλάσιμο	Ελαφρύ πλάσιμο και σχηματίζουμε σε φυτίλια
Ξεκούραση	10' περιβάλλον
Τελικό Πλάσιμο	Πλάθουμε με απαλές κινήσεις τα φυτίλια μας και δίνουμε το τελικό σχήμα στο ζυμάρι μας
Στόφα	90' λεπτά στ. 28°C 75% Hgr
Ψήσιμο	20'-25' στ. 235>220°C

ΠΟΡΦΥΡΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	1200	40,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ Τ.Μ	1800	60,0%
ΝΕΡΟ	1800	60,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	6	0,2%
MAGIMIX ARGO	30	1,0%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CRÈME DE LEVAIN	150	5,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.046	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	58°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 6' / Γρήγορο 2'
Θερμοκρασία Ζύμης	23-25°C
Ωρίμανση	12-13 ώρες στ. 22°C
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	1000γρ. / Ναι
Ξεκούραση	15' λεπτά
Πλάσιμο	Πλάθουμε σε καρβέλι
Στόφα	70' λεπτά στ. 30°C 75% Hgr
Ψήσιμο	55'- 60' λεπτά 230>215°C

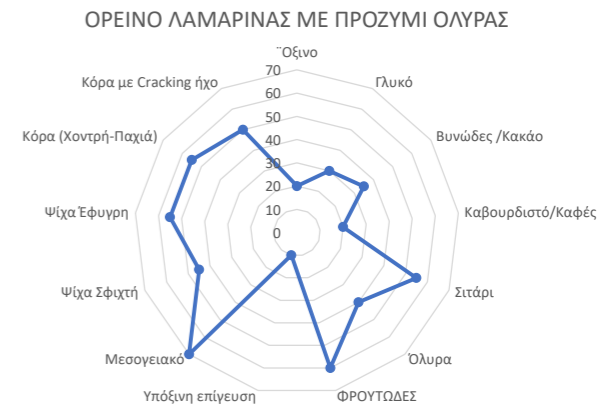


ΟΡΕΙΝΟ ΛΑΜΑΡΙΝΑΣ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΟΛΥΡΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	1500	50,0%
ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ	900	30,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΤΡΟ Τ. Μ	600	20,0%
ΝΕΡΟ	1800	60,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	21	0,7%
MAGIMIX ARGO	30	1,0%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CDL ΟΛΥΡΑ	210	7,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.121	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιράλ
Θερμοκρασία Βάσης	58°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 7' / Γρήγορο 3'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ξεκούραση	15' λεπτά
Κόψιμο / Μορφοποίηση Ζύμης	7.000γρ. / Τοποθετούμε στο ταψί / λαμαρίνα
Ωρίμανση	17 ώρες στ. 9°C 60%Hgr
Επαναφορά	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30'- 40' λεπτά
Στόφα	90'- 100' λεπτά στ. 28°C 75%Hgr
Ψήσιμο	60' στ. 225>205°C



ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΟΛΥΡΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	1500	50,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ Τ. Μ	900	30,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΤΡΟ Τ. Μ	300	10,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	300	10,0%
ΝΕΡΟ	1650	55,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	18	0,6%
MAGIMIX 0,5%	150	0,5%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CDL ΟΛΥΡΑ	240	8,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.118	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιράλ
Θερμοκρασία Βάσης	60°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 8' / Γρήγορο 3'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ξεκούραση	2 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	1.000γρ. / Ναι
Ξεκούραση	10' περιβάλλον
Πλάσιμο	Καρβέλι στρογγυλό
Στόφα	2 ώρες στ. 28°C 80% Hgr
Ψήσιμο	55'- 60' λεπτά στ. 230>200°C



ΙΤΑΛΙΚΗ ΤΣΙΑΜΠΑΤΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ Τ.55%	3000	100,0%
ΝΕΡΟ	1800	60,0%
ΑΛΑΤΙ	54	1,8%
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	210	7,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	15	0,5%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CDL ΟΛΥΡΑ	180	6,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.259	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

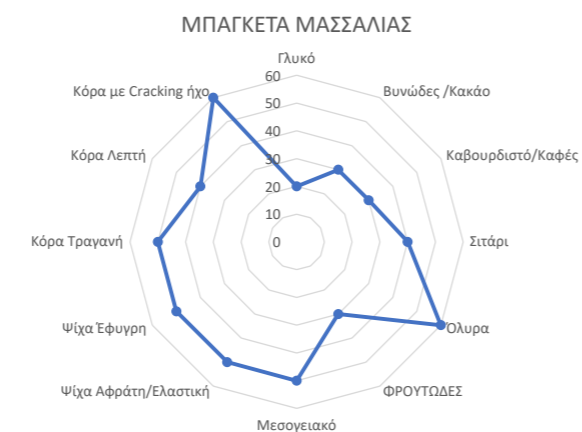
Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	64°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 3' / Γρήγορο 7'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ωρίμανση	12 - 15 ώρες στ. 3°C
Επαναφορά	20' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο Ζύμης	Απλώνουμε την ζύμη επάνω στον πάγκο με απαλές κινήσεις και στη συνέχεια κόβουμε το επιθυμητό μέγεθος
Ξεκούραση	20' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Ψήσιμο	30' λεπτά στ. 260>230°C
	Κρατάμε ένα ποσοστό του νερού για να κάνουμε το γαλάκτισμα, δηλαδή μόλις η ζύμη μας σχηματιστεί ρίχνουμε σιγά-σιγά το ποσοστό του νερού για να μπορέσει να απορροφηθεί καλύτερα
	Και αυτό γίνεται όταν έχουμε μεγάλη ποσότητα υγρασίας στην συνταγή μας

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΑΣΣΑΛΙΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ Τ.55%	3000	100,0%
ΝΕΡΟ	1800	60,0%
ΑΛΑΤΙ	54	1,8%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	21	0,7%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CDL ΟΛΥΡΑ	180	6,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.055	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	62°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 5' / Γρήγορο 7'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ωρίμανση	12-15 ώρες στ. 3°C
Κόψιμο Ζύμης	300γρ.
Πλάσιμο	Μπαγκέτα
Στόφα	45' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Ψήσιμο	22' λεπτά στ. 250>230°C
	Κρατάμε ένα ποσοστό του νερού για να κάνουμε το γαλάκτισμα, δηλαδή μόλις η ζύμη μας σχηματιστεί ρίχνουμε σιγά-σιγά το ποσοστό του νερού για να μπορέσει να απορροφηθεί καλύτερα.
	Και αυτό γίνεται όταν έχουμε μεγάλη ποσότητα υγρασίας στην συνταγή μας



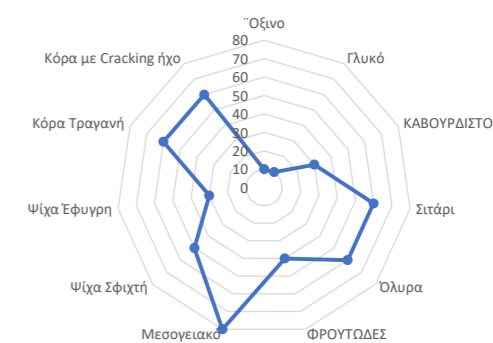
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	900	30,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ Τ. Μ	2100	70,0%
ΝΕΡΟ	1800	60,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895	24	0,8%
MAGIMIX ARGO	30	1,0%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO CDL ΟΛΥΡΑ	210	7,0%
ΣΥΝΟΛΟ:	5.124	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	58°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 8' / Γρήγορο 3'
Θερμοκρασία Ζύμης	21-23°C
Ωρίμανση	18 ώρες στ. 5°C
Επαναφορά Ζύμης	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	450γρ. / Ναι
Ξεκούραση	10' περιβάλλον
Πλάσιμο	Φρατζόλα
Στόφα	40'-50' λεπτά στ. 30°C 75%Hgr
Ψήσιμο	35'-40' λεπτά στ. 230>215°C

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



Ολοκληρωμένες Λύσεις αργής ωρίμανσης



LESAFFRE
ΕΛΛΑΣ

Πλάθουμε το Μέλλον

Προστατεύουμε το περιβάλλον

10^ο χλμ. Αττικής Οδού

• Θέση Αραιές Βελανιδιές • 19300 Ασπρόπυργος

T: 210 4835386 • T: 210 5580240 • F: 210 4835387

E: lesaffrehellas@lesaffre.com • S: www.lesaffre.gr

