

NOVOS CONSUMIDORES

VISÃO DE FUTURO



LESAFFRE

IBÉRICA



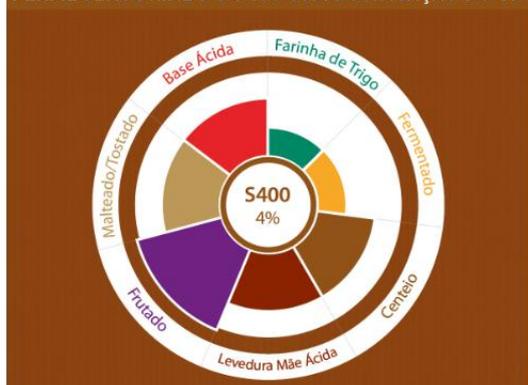
Índice

Pão de centeio	04
Pão rústico de espelta e chia	05
Pão de forma 7 cereais e sementes de chia	06
Pão de hambúrguer e pão de cachorro	07
Brioche de espelta e chia	08
Pão chapata, pão de água	09
Pão rústico	10
Pão de côdea mole (longa duração)	11
Brioche francês	12
Brioche low cost (Tipo pãozinho de leite)	13
Pão com redução até 30% de sal	14

Pão de centeio...

...com Mix Bávaro e Livendo S400

PERFIL SENSORIAL DO S400 COM DOSIFICAÇÃO DO 4%



Mix Bávaro é um preparado semicompleto para elaboração de pães especiais, como o pão de centeio.

Livendo S400 é uma massa madre em pó com base de centeio. Deve ser incorporada diretamente à farinha. De fácil dosagem em função da intensidade aromática desejada. Para qualquer processo de produção.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Mix Bávaro	3000	50%
Farinha de trigo	1500	25%
Farinha de centeio (escura)	1500	25%
Água	3,6 litros	60%
Livendo S400	120	2%
Levedura Fresca da Lesaffre	180	3%

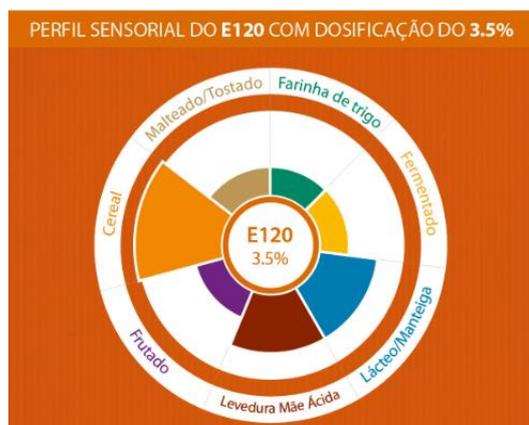


PROCESSO

- Amassar até se conseguir uma massa fina (Temp. massa +/-26 °C).
- Deixar repousar durante 15 minutos.
- Cortar, bolear e deixar repousar durante 15 minutos.
- Formar e fermentar (Até atingir o dobro do volume).
- Levar ao forno médio com vapor.

Pão rústico de espelta e chia...

...com Livendo E120 e Glutotec



Livendo E120 é uma massa madre em pó com base de espelta. Deve ser incorporada diretamente à farinha. De fácil dosagem em função da intensidade aromática desejada. Para qualquer processo de produção.

Glutotec é um melhorante a base de glúten. Ideal para farinhas fracas ou receitas "pesadas". Aumenta a absorção de água, por isso é muito recomendável para preparar pães de alta hidratação. Agrega tenacidade à massa.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha de Espelta (T-80)	5000	100%
Água	3 litros	60%
Sal	100	2%
Livendo E120	100	2%
Glutotec	100	2%
Levedura Fresca da Lesaffre	150	2,5%
Sementes de Chia	250	5%



PROCESSO

- Amassar até se conseguir uma massa fina (Temp. da massa +/-25 °C).
- Deixar repousar durante 30 minutos.
- Cortar, bolear e deixar repousar durante 20 minutos.
- Formar e panar a superfície humedecida com sementes de chia.
- Fermentar até atingir o dobro do volume. Levar ao forno a 210 °C com vapor.

Pão de forma 7 cereais e sementes de chia...

...com Mix 7 granos e Pulso Plusterno



Mix 7 granos é um preparado completo para a elaboração de pães especiais.

É um mix com sementes de trigo, aveia, girassol, linhaça... e permite que se obtenha um produto final repleto de sabores e aromas, além de saudável.

Pulso Plusterno: complemento enternecedor para bolos e pães de forma. Melhora a maciez do miolo e aporta um volume extra.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Mix 7 granos	5000	100%
Água	2,750 litros	55%
Óleo de girassol	150	3%
Açúcar	250	5%
Pulso Plusterno	100	2%
Levedura Fresca da Lesaffre	150	3%
Sementes de Chia	300	6%



PROCESSO

- Amassar até se obter uma massa fina e extensível (Temp. da massa 25 °C).
- Deixar repousar em bloco durante 15 minutos.
- Cortar peças (550 g), bolear e deixar repousar durante 15 minutos.
- Formar e colocar em formas metálicas sem tampa.
- Fermentar a 30 °C até alcançar 80% do volume do molde.
- Antes de se levar ao forno polvilhar sementes de chia pela superfície previamente humedecida.
- Fazer um corte central e levar ao forno a 215 °C sem tampa e com vapor durante cerca de 30 minutos.

Pão de hambúrguer e pão de cachorro...

...com Mix Molde



Mix Molde é um preparado semicompleto para a elaboração de pães de forma. Contém os produtos adequados para, com o processo recomendado, obter um pão de forma com características atraentes.

Duas alternativas: aplicação 10% e 50%.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha forte	4500	90%
Mix Molde 10%	500	10%
Água	2,8 litros	56%
Açúcar	500	10%
Levedura Fresca da Lesaffre	350	7%

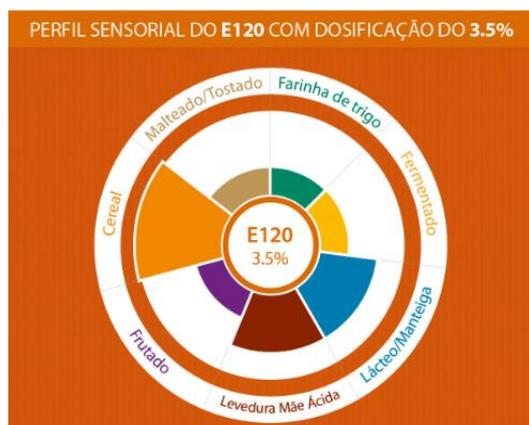


PROCESSO

- Amassar até se conseguir obter uma massa fina e extensível (Temp. da massa 25 °C).
- Deixar repousar durante 5 minutos, dividir em peças de 75 g e bolear.
- Deixar repousar durante 10 minutos, achatá-las um pouco e panar com sementes (Sementes de girassol, chia, etc.).
- Colocar em formas para hambúrguer e cachorro-quente e fermentar a 30 °C.
- Triplicar o volume e levar ao forno a 220 °C durante cerca de 10 minutos.

Brioche de espelta e chia...

...com Livendo E120 e Pulso Brioche



Livendo E120 é uma massa madre em pó com base de espelta. Deve ser incorporada diretamente à farinha. De fácil dosagem em função da intensidade aromática desejada. Para qualquer processo de produção.

Pulso Brioche: melhorante especialmente criado para massas de brioche. A tolerância da massa é reforçada e aporta um volume e aspecto final excepcionais.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha de trigo (200W)	2000	40%
Farinha de Espelta (T-65)	3000	60%
Água	2,75 litros	55%
Sal	100	2%
Açúcar	750	15%
Manteiga	500	10%
Livendo E120	50	1%
Pulso Brioche	250	5%
Levedura Fresca L'Hirondelle 1895	275	5,5%
Sementes de Chia	300	6%



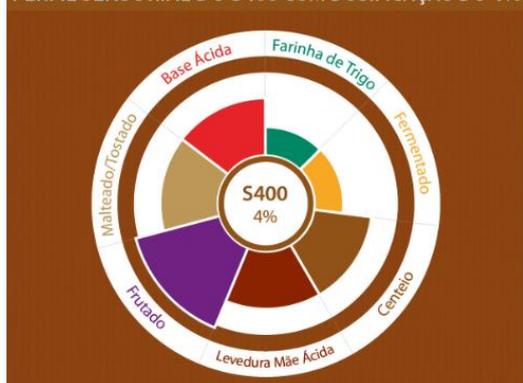
PROCESSO

- Amassar até se obter uma massa fina, homogénea e extensível (Temp. da massa +/-23 °C).
- Deixar repousar durante 25 minutos em bloco.
- Cortar peças com cerca de 60 g, formar e colocar em bandejas para fermentar.
- Fermentar a 28 °C até atingir o dobro do volume, pincelar com ovo e levar ao forno médio.

Pão chapata, pão de água

...com S400 e Glutotec

PERFIL SENSORIAL DO S400 COM DOSIFICAÇÃO DO 4%



Livendo S400 é uma massa madre em pó com base de centeio. Deve ser incorporada diretamente à farinha. De fácil dosagem em função da intensidade aromática desejada. Para qualquer processo de produção.

Glutotec é um melhorante a base de glúten. Ideal para farinhas fracas ou receitas “pesadas”. Aumenta a absorção de água, por isso é muito recomendável para preparar pães de alta hidratação. Agrega tenacidade à massa.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha T 55	5000	100%
Água	3,750 litros	75%
Sal	110	2,2%
Livendo S400	100	2%
Glutotec	100	2%
Levedura Fresca da Lesaffre	100	2%

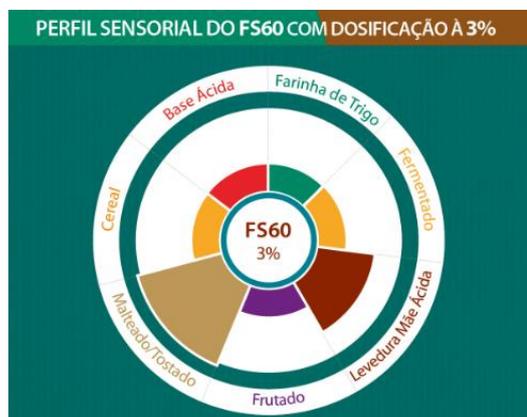


PROCESSO

- Amassar até se conseguir obter uma massa fina e elástica.
- Deixar repousar em bloco durante 45-60 minutos até atingir o dobro do volume.
- Estender a massa e cortar pedaços retangulares.
- Fermentar durante 15 a 30 minutos.
- Levar ao forno a 220 °C durante 30 minutos.

Pão rústico...

...com Livendo FS60 e Hironnelle 1895



Livendo FS60 é uma massa madre em pó com base em trigo e centeio. Deve ser incorporada diretamente à farinha. De fácil dosagem em função da intensidade aromática desejada. Para qualquer processo de produção.

Hironnelle 1895: é uma levedura especial para fermentações longas e repousos em frio. Oferece uma velocidade controlada, a fermentação é mais suave. Rendimento ainda melhor em massas açucaradas

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha T 65	5000	100%
Água	3000	60%
Sal	100	2%
Livendo FS60	125	2,5%
Glutotec	100	2%
Levedura Fresca L' Hironnelle 1895	100	2%



PROCESSO

- Amassar até se conseguir uma massa fina, deixar repousar em bloco durante 30 minutos.
- Cortar peças com cerca de 500 g, bolear e deixar repousar durante 20 minutos.
- Formar pães e colocar em tecido.
- Fermentar até atingir o dobro do volume.
- Levar ao forno a 220 °C com vapor.

Pão de cõdea mole (longa duração)...

...com Livendo FS60 e Pulso Plusterno



Livendo FS60 é uma massa madre em pó com base em trigo e centeio. Deve ser incorporada diretamente à farinha. De fácil dosagem em função da intensidade aromática desejada. Para qualquer processo de produção.

Pulso Plusterno: complemento enternecedor para bolos e pães de forma. Melhora a maciez do miolo e aporta um volume extra.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha T65	5000	100%
Água	3 litros	60%
Sal	100	2%
Óleo de girassol	50	1%
Açúcar	100	2%
Pulso Plusterno	125	2,5%
Livendo FS60	75	1,5%
Levedura Fresca da Lesaffre	150	3%



PROCESSO

- Obter uma massa fina e extensível e deixar repousar durante 5 minutos.
- Cortar peças com cerca de 350 g, bolear e deixar repousar durante 20 minutos.
- Formar e colocar em bandejas ou tecido.
- Fermentar até ao ponto ideal de levar ao forno.
- Levar ao forno a 210 °C com vapor.

Brioche francês...

...com Hironnelle 1895 e Pulso Brioche



Hironnelle 1895: é uma levedura especial para fermentações longas e repousos em frio. Oferece uma velocidade controlada, a fermentação é mais suave. Rendimento ainda melhor em massas açucaradas.

Pulso Brioche: melhorante especialmente criado para massas de brioche. A tolerância da massa é reforçada e aporta um volume e aspecto final excepcionais.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha T55	5000	100%
Água	2,6 litros	52%
Sal	100	2%
Açúcar	750	15%
Margarina	750	15%
Pulso Brioche	250	5%
Levedura Fresca L' Hironnelle 1895	300	6%



PROCESSO

- Amassar até se conseguir uma massa fina e elástica e deixar repousar em bloco durante 15 minutos.
- Pesar peças com vários pesos (grandes para formas de 600 g) bolear e deixar repousar durante 15 minutos.
- Formar e colocar em formas previamente pinceladas com desmoldante.
- Fermentar a 30 °C até ao ponto de fermentação.
- Levar ao forno a 190-200 °C.

Brioche “low cost” (Tipo pãozinho de leite)...

...com Pulso Brioche



Pulso Brioche: melhorante especialmente criado para massas de brioche.

A tolerância da massa é reforçada e aporta um volume e aspecto final excepcionais.

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha T-65	5000	100%
Água	2,9 litros	58%
Sal	100	2%
Açúcar	900	18%
Pulso Brioche	250	5%
Levedura Fresca da Lesaffre	300	6%



PROCESSO

- Amassar até se conseguir uma massa fina (Temp. da massa +/-25 °C).
- Deixar repousar em bloco durante 20 minutos.
- Cortar em peças de 60 g e deixar repousar durante 10 minutos.
- Formar e colocar em formas.
- Fermentar até atingir o dobro do volume, pincelar com ovo batido.
- Levar ao forno a 200 °C.

*Produto ideal para embalar e durar vários dias.

Pão com redução até 30% de sal...

...com Pulso menos sodio



Pulso Menos Sodio: melhorante que permite reduzir entre 25 e 30% do total de sal do pão sem afetar a receita, a reologia da massa, o aspecto ou o sabor do pão.

Oferece um bom volume, uma alta tolerância e um miolo suave, conferindo ao produto final um sabor agradável de massa madre (ou lèveada).

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha de Trigo	5000	100%
Água	3 litros	60%
Pulso Menos Sodio	95	1,9%
Glutotec	75	1,5%
Levedura Fresca da Lesaffre	150	2,5%



PROCESSO

- Amassar até se conseguir uma massa fina (Temp. da massa +/-24 °C).
- Deixar repousar durante 20 minutos.
- Cortar, bolear e deixar repousar durante 15 minutos.
- Formar e fermentar até atingir o dobro do volume.
- Levar ao forno a 210 °C com vapor.





Lesaffre Ibérica S.A.

Avenida de Santander, 138

47011 Valladolid

ESPAÑA

comercial@cgl.lesaffre.com - Tel.: +34 983 232 907

www.lesaffre.es