l'hirondelle®

1895

LEVEDURA ESPECIAL PARA FERMENTAÇÕES LONGAS
E REPOUSOS EM FRIO

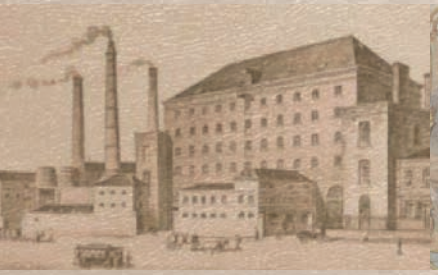
LESAFFRE

l'hirondelle®

1895

LEVEDURA ESPECIAL PARA
FERMENTAÇÕES LONGAS E REPOUSOS
EM FRIO

NOVA
GERAÇÃO
DE LEVEDURA



Hirondelle 1895...

COM SABOR DE TRADIÇÃO

As novas exigências dos atuais consumidores supõem novos desafios para a panificação. Na hora de comprar pão, o consumidor busca muito mais do que cobrir uma necessidade alimentar. Ele busca prazer, diversidade e sabores autênticos, sempre com a mais alta qualidade. Por isto, neste momento, deve-se reafirmar o conhecimento do padeiro artesão e reivindicar a qualidade e o sabor da tradição, como resposta às novas exigências. Um processo longo, junto a uma levedura única, podem criar produtos com sabor e qualidade singulares.

Com a levedura Hirondelle 1895 pretendemos pôr ao alcance dos padeiros uma levedura especial, que nos leve de volta às nossas origens e nos permita degustar o verdadeiro sabor da tradição, sempre respeitando nossa atualidade. Portanto, não por acaso, seu nome é Hirondelle 1895 (ano de nascimento da marca Hirondelle, a andorinha: símbolo da Lesaffre, nossa origem).

Hirondelle 1895 é resultado do trabalho levado a cabo durante meses por uma equipe de pesquisadores da Lesaffre. Tendo como base nossa "bacterioteca", fez-se uma busca sobre diferentes tipos de leveduras. Partindo deste ponto, nossos engenheiros conseguiram exprimir naturalmente as propriedades fermentativas e as funcionalidades complementares da levedura através de novas formulações. Estas novas formulações foram experimentadas por um painel de padeiros, durante várias semanas.

HIRONDELLE 1895 é uma nova geração de levedura que respeita o bom gosto e a qualidade da tradição.

As pastilhas de Hirondelle 1895 são cobertas individualmente, com papel de celulose, que mantém seca a superfície do produto. Por sua vez, um conjunto de 5 pastilhas cobertas de celulose são recobertas com uma lâmina de celofane. Quatro faixas de 5 pastilhas (500g) são embaladas em uma caixa de papelão. A caixa de 10kg é uma embalagem apta às distintas manipulações e condições de armazenamento.

LEVEDURA IDEAL PARA FERMENTAÇÕES LONGAS E REPOUSOS EM FRIO

- Hirondelle 1895 é uma levedura especial para **fermentações longas** e repousos em frio.
- Oferece uma **velocidade controlada** de fermentação, adaptada a técnicas diferidas.
- Com Hirondelle 1895, a **fermentação é mais suave** e lenta: horas de frio e calma.
- **Tolerância** ótima.
- A **força da massa** é mantida.
- O desenvolvimento aparece com toda sua força no momento em que é **posta no forno.**
- **Crosta** fina e crocante e **miolo** irresistível.
- Baguette com aspecto redondeado e **grenha** suave, regular e fina.
- **Produto final** com o sabor da tradição potencializado.

Hirondelle 1895 oferece rendimento ainda melhor em massas açucaradas:

- Croissants com folheado leve e perfeito
- Brioches com redondeza natural
- Pães para hambúrguer
- Resultado garantido em todos os produtos que contém mais de 10% de açúcar.

4 receitas para serem experimentadas com

¡HIRONDELLE 1895!

BAGUETE TRADICIONAL

Após tanto tempo, continua sendo o símbolo mais reconhecido da panificação.

INGREDIENTES	GR	%
Farinha	4000	100%
Água	2600	70%
Sal	72	1,8%
Levedura Hirondelle 1895	40	1%
Croustilis Intenso 48	40	1%

PROCESSO

- Misturar os ingredientes durante 10 minutos, em primeira velocidade, e 3 minutos em segunda velocidade
- Primeira hidratação a 65%, depois incluir o resto de água, lentamente
- Repouso de 20 minutos, e deixar no frigorífico (4ºC) até o dia seguinte
- Dividir em peças de 330g
- Repouso (45 a 60 minutos) em temperatura ambiente
- Colocar manualmente em formas
- Fermentar durante 1h, a 22ºC
- Assar a 250ºC, durante 24 minutos

Baguete tradicional

BANNETON RÚSTICO DE TRITORDEUM

(FERMENTAÇÃO RETARDADA)

FARINHA DE TRITORDEUM: é um cereal que vem da combinação do trigo duro com a cevada selvagem com excelentes propriedades nutricionais.

BANNETON: molde de madeira revestido com um pano de linho que é usado para fermentar peças de pão.

INGREDIENTES	GR	%
Farinha de tritordeum	1000	100%
Água	600	60%
Sal	20	2%
Levadura Hirondelle 1895	10	1%
Croustilis Intenso 48	8	0,8%
Livendo BD100	20	2%

PROCESSO

- Amassar todos os ingredientes na primeira velocidade durante 8 minutos + 3 minutos na segunda velocidade
- Colocar num recipiente e deixar repousar em frio a 4°C e 80% de humidade durante um mínimo de 12 horas
- Remover do frio e deixar à temperatura ambiente uma hora
- Cortar as peças de 350g, repousar 15 minutos e formar baguettes curtas sem ponta, colocar nos bannetones e deixar fermentar a cerca de 26°C entre 45 e 60 minutos
- Cozer num forno refractário a 220°C com vapor

Banneton rústico de tritordeum

LESAFFRE
IBÉRICA

CROISSANT

O croissant é o símbolo do pequeno-almoço tradicional francês e hoje se comercializa no mundo inteiro. Uma massa açucarada com folheado esponjoso e um toque irresistível de manteiga.

INGREDIENTES	GR	%
Farinha de trigo T55	1000	100%
Água	400	40%
Sal	20	2%
Levedura Hirondelle 1895	40	4%
Politec ByP	20	2%
Manteiga	50	5%
Açúcar	100	10%
Ovos	50	5%
Livendo LVBD3000	80	8%

PROCESSO

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos, em primeira velocidade, e 6 minutos em segunda velocidade
- Terminar de amassar. Temperatura final da massa: entre 20 e 22ºC
- Repouso 30 minutos a 5ºC
- Laminado com 25% de manteiga, d e acordo com o peso da massa
- Dobras: 1 simples + 1 dupla
- Repouso entre dobras: 20 minutos a 5ºC
- Espessura final da massa: 2,5mm
- Cortar peças triangulares de aproximadamente 55g
- Fermentação controlada: aproximadamente 4ºC
- Fermentação final aproximada: 2h a 26ºC
- Cozimento: 15 minutos a 200ºC

Baguete de espelta

Croissant

BAGUETE DE ESPELTA

Esta bisnaga tem uma crosta marrom-tostada, com um bom rangido para os amantes de pães com caráter, e potencia os aromas originais da espelta.

INGREDIENTES	GR	%
Farinha de trigo (tipo T55)	600	60%
Farinha de espelta (tipo T70)	400	40%
Água	580	58%
Sal	18	1,8%
Croustilis Intenso 48	8	0,8%
Levedura Hirondelle 1895	5	0,5%
Livendo E120	20	2%

PROCESSO

- Amassar em primeira velocidade, durante 8 minutos, e durante 2 minutos em segunda velocidade (ESPIRAL)
- Temperatura de massa: mais ou menos 25ºC
- Repouso em bloco durante 30 minutos
- Cortar peças de 400g e formar baguetes
- Colocar em frio positivo (10ºC) entre 12 e 15 horas
- Assar em forno refratário (235ºC com vapor) durante uns 25 minutos

Fotos : Lesaffre y Studio Noal Bouchut

LESAFFRE

LESAFFRE IBÉRICA
Avenida de Santander, 138. 47011Valladolid, ESPANHA
Tél. +34 983 232 907 - comercial@cgl.lesaffre.com - www.lesaffre.es