

LEVURE PRESSEE « L'HIRONDELLE 1895 » FT Levure spéciale pain de tradition française 23/02/15

Cette levure est constituée de cellules vivantes d'un champignon unicellulaire obtenues par multiplication à partir d'une souche pure de « *Saccharomyces cerevisiae* ». Un gramme de levure pressée contient environ 10 milliards de cellules, chacune d'entre elles ne mesurant que quelques millièmes de millimètres.

APPLICATIONS

- Levure tout particulièrement adaptée à la fabrication du pain de tradition française.
- Facilite le travail de la baguette de PDTF sur tous schémas : direct, pousse contrôlée, pousse en bac.
- Apporte une vitesse de fermentation adaptée à la pousse en bac
- La tolérance est optimale.
- La force de la pâte est contenue.
- Le coup de lame est meilleur sans déchirement de la pâte.
- Meilleure tenue du pain, aspect moins affaissé en sortie de four.
- Cette fermentation donne toute sa force à la mise au four.
- Meilleure croustillance et finesse de la croûte
- Pas d'excès de coloration de la croûte
- Excellente performance dans toutes les fabrications de pâtes sucrées :
 croissant avec feuilletage aéré et parfait
 bun's pour hamburgers
 brioche avec rondeur naturelle
 et tous les autres produits sucrés
 contenant plus de 10% de sucre.



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES A L'EMBALLAGE :

Analyse	Valeurs Indicatives en %
Extrait sec (ES)	≥30
Protéines/ES*	39 - 49
Glucides/ES*	35 - 45
Lipides cellulaires/ES*	4 - 7
Matières minérales/ES*	4 - 8

*valeurs non contractuelles

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

La levure pressée « L'hirondelle 1895 » est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter la meilleure garantie du produit au client.

Germes	Analyse Microbiologique Type
Coliformes thermorésistants 44 °C	≤10 ³ /g
Staphylococcus aureus	≤10/g
Salmonella	Absence dans 25 g

CONSERVATION

Afin de lui garder ses performances, la levure pressée « L'hirondelle 1895 » doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée comprise entre 0 et +10°C (optimale +2°C à +4°C). Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à sa date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

CONDITIONNEMENT

Carton de 10 kg net à l'emballage composé de 4 barres de 2,5 kg. Cinq blocs de 500 g emballés individuellement forment une barre de 2,5 kg enveloppée d'une pellicule cellulosique de protection.

Palette (800 x 1200) de 1 000 kg

DOSAGE ET MISE EN ŒUVRE

Le dosage varie selon les formules et diagrammes de panification pratiqués. La levure pressée « L'hirondelle 1895 » est de préférence ajoutée sur la farine au début du frasage ou au cours du pétrissage.

A savoir : la levure va pousser lentement. Le faible niveau de la pâte en bac en début de fermentation est normal et sera rattrapé à la pousse au four.

- En cas de phase de surgélation il sera nécessaire de surdoser la levure.