

Caratteristiche



PROLUNGATA FRESCHEZZA DEI PRODOTTI LIEVITATI DOPO COTTURA

- fino a circa 24 ore se conservati in ambiente (sacchetto carta, vetrinetta per brioche o croissant)
- fino a 4 giorni se conservati chiusi in sacchetti di plastica alimentare a temperatura ambiente



MIGLIORE SOFFICITÀ dei prodotti a fresco



SOLUBILITÀ ALL' ASSAGGIO



ELEVATO ASSORBIMENTO di acqua



COSTO RICETTA INVARIATO

grazie ad un maggior
assorbimento di acqua rispetto
ad un coadiuvante generico*



OTTIMIZZAZIONE DELLA STABILITÀ in lievitazione



PERCENTUALE D'USO 3% sul peso della farina



OTTIMO VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



UTILIZZABILE ANCHE PER PRODOTTI CONGELATI DA LIEVITARE



ETICHETTA PULITA

*stima costo ricetta effettuata con costi medi di mercato
delle materie prime e secondo la ricetta indicata

Lievifresh H24 +

Lievifresh è una gamma di coadiuvanti enzimatici a tecnologia innovativa e con ingredienti di origine naturale che prolunga la freschezza dei prodotti finiti.

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Dose d'impiego	Formato
10262225	Lievifresh H24 +	Lievifresh H24 + è un coadiuvante enzimatico in polvere per pasticceria che prolunga la freschezza dei prodotti lievitati da forno freschi, come brioche e croissant, nell'arco delle 24 h e fino a 4 giorni.	3% sul peso della farina	sacco 5 kg
10260450	Lievifresh	Lievifresh è un coadiuvante enzimatico in polvere con lievito madre per tutti i tipi di impasti lievitati, sia pasticceria che panificazione. Lievifresh prolunga la freschezza dei prodotti finiti nel lungo periodo. Ideale per prodotti freschi e confezionati	2-5% sul peso della farina	sacco 5 kg



Lievifresh H24 +
sacco 5 kg

sv.adv
Dicembre - 2022

Lievifresh H24 +
Il tempo passa, la freschezza resta.



L'unione tra l'esperienza di CSM Ingredients nello sviluppo di soluzioni per l'artigiano e la ricerca ad alto tasso di innovazione di HI-FOOD ha permesso la creazione di un **coadiuvante enzimatico con etichetta pulita per pasticceria che prolunga la freschezza dei prodotti lievitati**



HI-FOOD, azienda del gruppo CSM Ingredients, sviluppa e produce ingredienti di origine naturale ad alta funzionalità tecnologica.

Lievifresh H24 +

Prodotti freschi fino alla sera!

Lievifresh H24 + è un **coadiuvante enzimatico in polvere che prolunga la freschezza dei prodotti lievitati da forno freschi**, come brioche e croissant, **nell'arco delle 24 h in ambiente**, permettendo di mantenere freschezza e fragranza fino alla sera. **La fibra di origine vegetale e l'innovativo complesso enzimatico** permettono infatti di trattenere l'acqua e di conferire al prodotto finito sofficità e prolungata freschezza, in giornata se mantenuti in ambiente, e fino a 4 giorni se conservati in sacchetti di plastica per alimenti.

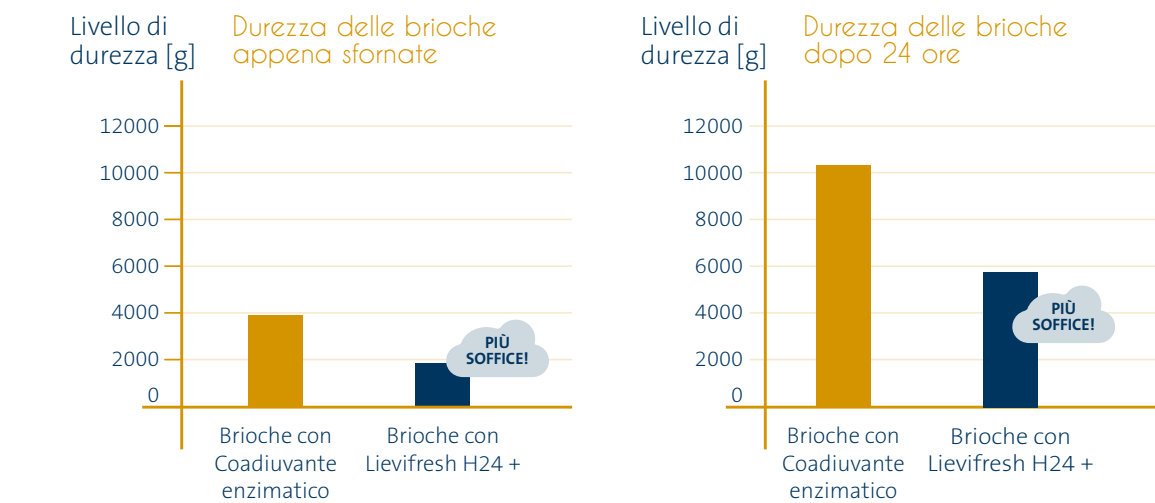
Un coadiuvante completo

Lievifresh H24 + offre tutti i vantaggi di un **coadiuvante enzimatico completo ad alte prestazioni**. Può essere utilizzato con tutti i tipi di grassi, vegetali, misti e anche con burro.



Texture Profile Analysis test*

La Texture Profile Analysis è un test che simula la masticazione e misura la durezza del prodotto finito. È un metodo ufficialmente registrato dall'A.A.C.C., American Association Cereals Chemists.



* "Texture Profile Analysis test", realizzato sull'applicazione brioche, secondo la ricetta applicativa indicata, con un coadiuvante enzimatico e con Lievifresh H24 +.



Brioche

Ricetta base indicativa

INGREDIENTI	PESO	PROCEDIMENTO
Farina di grano tenero 380 W	3000 g	Impastare tutti gli ingredienti trattenendo 100 g di acqua. Quando la maglia glutinica risulterà ben formata, aggiungere la rimanente acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Temperatura impasto 26/27°C.
Zucchero	540 g	
Melange	540 g	
Uova	300 g	
Lievito	150 g	
Latte	450 g	Lasciare riposare l'impasto per circa 15 minuti e quindi spezzare in palline da 80 g.
Acqua	720 g	Arrotondare e posizionare in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità.
Sale	45 g	Far lievitare per circa 90/120 minuti e comunque fino ad ottenere la lievitazione ottimale. A piacere spennellare la superficie delle brioche con uovo o lucidante prima dell'infornamento. Infornare in forno statico a 230°C per circa 12 minuti con leggero vapore. In forno ventilato abbassare di 30°C la temperatura dello statico e procedere come sopra.
Lievifresh H24 + (3%)	90 g	



Croissant

Ricetta base indicativa

INGREDIENTI	PESO	PROCEDIMENTO
Farina di grano tenero 380 W	3000 g	Impastare tutti gli ingredienti trattenendo 100 g di acqua. Quando la maglia glutinica risulterà ben formata, aggiungere la rimanente acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Zucchero	450 g	
Melange	450 g	
Uova	450 g	
Lievito	120 g	
Acqua	940 g	Lavorazione diretta
Sale	45 g	Fare riposare l'impasto per 30 minuti in abbattitore o frigorifero. Una volta che l'impasto è ben riposato procedere con 3 pieghe a 3 avendo cura di effettuare un altro riposo di 30 minuti in frigorifero tra la seconda e la terza piega. Dopo la terza piega porre in frigorifero, e dopo 30 minuti procedere con la laminazione e la formatura dei croissant del peso desiderato. Far lievitare il prodotto per circa 120 minuti, o comunque fino a lievitazione ottimale del prodotto, a 30°C e 80% di umidità. Se lo si desidera è possibile spennellare o guarnire la superficie del croissant prima dell'infornamento. Infornare in forno statico a 200°C per circa 17/18 minuti, gli ultimi 3 minuti con valvola aperta. In forno ventilato abbassare la temperatura a 160-170°C e procedere come sopra per la cottura.
Lievifresh H24 + (3%)	90 g	Lavorazione indiretta
Margarina per sfogliare (ogni kg di impasto finito)	250 g	Fare riposare l'impasto in frigorifero fino al giorno successivo. Il giorno successivo laminare con 3 pieghe a 3 e procedere poi come da lavorazione diretta.

