

LEVURE DE PANIFICATION

# LEVURE ROYALE

en cubes de 42 g



## Pour une pâte lisse et souple

Levure vivante de l'espèce *Saccharomyces Cerevisiae*, idéale pour toutes recettes de pâtes levées de types Pains, Pizza et Brioches ; destinée aux professionnels ou aux particuliers.

## Recommandations d'emploi

### En pâte à pain,

ou à pizza, le dosage de la levure est fonction de votre recette de pâte et de la température ambiante.

#### Dosage conseillé :

La dose préconisée de Levure Royale est de un cube par kilogramme de farine.

#### Augmenter la dose lorsque :

- la pâte est ferme
- la température est en dessous de 23 °C (un écart d'1°C = 10 % d'activité en moins)
- le pointage et/ou l'apprêt sont courts
- le travail se fait en pousse contrôlée.

#### Diminuer la dose lorsque :

- la pâte est douce,
- le temps est chaud et humide (orageux)
- la température est au-dessus de 23 °C (un écart de 1 °C = 10 % d'activité en plus)
- l'apprêt est long

### En pâte à pizza, brioches,

petits pains « maison »... la dose varie entre 4 et 6% sur le poids de la farine. Pour les pâtes contenant jusqu'à 3% de sucre, l'activité de la levure est favorisée.

Au-delà de ce seuil et dans les recettes enrichies en œufs ou en lait, le sucre ralentit la fermentation. On peut soit augmenter la dose de levure, soit incorporer un levain, un levain-levure ou une polish.

### Présentation

Coffret 24 x 42 g.

## Avantages

- Conditionnement adapté
- fiabilité
- bonne régularité des performances
- bonne conservation

## Précautions à prendre pour la conservation

Le produit doit être stocké dans un endroit sec, à humidité relative < 80%, ventilé et tenu à une température comprise entre 2 et 4°C.