

## Levure de boulangerie (2 x 25 g)

**Levure vivante de l'espèce *Saccharomyces Cerevisiae* pour une préparation réussie. Idéale pour toutes recettes de pâtes levées de types Pains, Pizzas et Brioches. Destinée aux professionnels et aux particuliers.**

### Recommandations d'emploi

#### En pâte à pain,

le dosage de la levure est fonction de la consistance de la pâte et de la température ambiante.

#### Dosage conseillé :

La dose moyenne est de 1 cube de 25 g pour 500 g de farine.

#### Augmenter la dose lorsque :

- la pâte est ferme,
- la température est en dessous de 23 °C (un écart d'1°C en dessous = 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 au dessus = 10 % d'activité en plus),
- l'apprêt est long.

#### En pâte à pizza,

brioches, « petit pain »... la dose varie entre 4 et 6% du 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 poolish.



### Avantages

- Conditionnement adapté aux recettes pour la maison
- Performance assurée d'une souche de levure sélectionnée
- Régularité de la fermentation dans les panifications
- Facilité de conservation en froid positif



**Ingrédients :** levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*)

**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.

**Organisme :** non OGM

**Allergène :** aucun (pas de gluten)

- Produit non ionisé et sans nanomatériaux (certificat disponible sur demande).
- Produit Kasher et Hallal (certificat disponible sur demande).
- Produit autorisé dans la fabrication de pain bio dans la limite des 5 % de produits issus de l'agriculture conventionnelle.