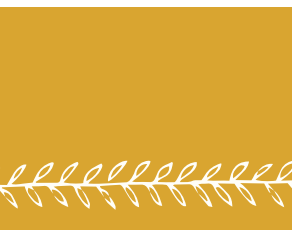


_ MADRE _

Elite

MONDO
*Lievito
Madre*



MONDO Lievito Madre

I prodotti di MONDO LIEVITO MADRE sono più di un semplice ingrediente: sono il segreto meglio custodito dei professionisti dell'Arte Bianca. "Lievito Madre" è sinonimo di tradizione ed artigianalità e nell'Arte Bianca è utilizzato per la produzione di pane, prodotti da forno e prodotti da forno dolci lievitati secondo la più antica tradizione.

Il nostro processo di produzione segue fedelmente il metodo tradizionale partendo da farina di grano tenero e acqua e affidando la gestione dei rinfreschi del Lievito Madre ai nostri appassionati lievitisti, appositamente formati. Questo permette uno sviluppo ottimale di lieviti e batteri lattici, rendendo il nostro Lievito Madre un autentico scrigno di sapori.

Dopo un'attenta cura e una lenta maturazione, il nostro Lievito Madre si presenta in una forma disidratata, un vero e proprio "letargo", che mantiene intatte tutte le sue inconfondibili qualità. Questo prezioso ingrediente sarà in grado di conferire ai prodotti da forno una sofficità, un sapore e un profumo ineguagliabili.

Siamo lieti di invitarvi a unirvi a noi in un viaggio di scoperta attraverso il mondo del Lievito Madre. Lasciatevi ispirare dalle sue molteplici sfaccettature e dalle sue magiche trasformazioni e scoprite come questo elemento essenziale dell'Arte Bianca possa trasformare il pane, i prodotti da forno e i dolci lievitati in autentiche opere d'arte.

MONDO LIEVITO MADRE, dove la tradizione e l'artigianalità si uniscono per creare prodotti unici e straordinari.





MONDO
Lievito
Madre

_ MADRE _

Elite



MADRE ELITE è la soluzione perfetta per dare ai vostri prodotti da forno un tocco di autenticità e qualità superiore. Questo prodotto a base di Lievito Madre offre una serie di vantaggi che renderanno i vostri impasti ancora più speciali. Ecco perché dovrete considerare l'utilizzo di MADRE ELITE nei vostri prodotti:

Non necessita di aggiunta di lievito: MADRE ELITE è un Lievito Madre già attivo, quindi non è necessario aggiungere altri tipi di lieviti nelle preparazioni.

Non necessita di miglioratori: grazie alla sua naturale forza, MADRE ELITE non richiede l'aggiunta di miglioratori per ottenere risultati eccellenti.

Impasti asciutti e ben lavorabili: utilizzando MADRE ELITE potrete ottenere impasti più gestibili e facili da lavorare, garantendo un risultato finale impeccabile.

Ideale per impasti molto idratati: MADRE ELITE si presta perfettamente per lavorare con impasti altamente idratati, contribuendo a conferire al prodotto finito un'irresistibile morbidezza e leggerezza.

Ideale per lievitazioni lunghe e a freddo: MADRE ELITE è particolarmente adatta per lievitazioni prolungate a basse temperature, consentendoti di pianificare meglio i tempi di lavorazione e sviluppando un gusto più intenso nel prodotto finito.

Ottima tenuta in lievitazione e ottima spinta in forno: MADRE ELITE offre una lievitazione stabile e costante, garantendo una struttura alveolata e soffice al pane e una spinta ottimale durante la cottura.

Piacevole colorazione della crosta: grazie a MADRE ELITE, i vostri prodotti da forno avranno una crosta dorata e croccante, invitante agli occhi e al palato.

Profumazione del prodotto finito unica: grazie ai differenti lieviti madre presenti, MADRE ELITE ha un bouquet aromatico unico che conferirà ai prodotti da forno una profumazione irresistibile.

Clean Label: con MADRE ELITE, potrete soddisfare le esigenze dei vostri clienti offrendo soluzioni in linea con le loro richieste di prodotti "Clean Label". Presso IREKS, la descrizione "Clean label" viene solo usata per prodotti che non contengono additivi o ai quali si aggiungono solo l'acido ascorbico nel caso di pane e prodotti da forno di piccola pezzatura oppure agenti lievitanti nel caso di prodotti di pasticceria, e solo aromi naturali.

Scegli MADRE ELITE: l'essenza della tradizione nel tuo forno!

Il Selvaggio



Farina di grano tenero	8,000 kg
Farina di segale	2,000 kg
CRAFT MALZ	0,500 kg
MADRE ELITE	0,400 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	6,800 l
<hr/>	
Totale impasto	17,900 kg

Impasto: 5 minuti in 1ª velocità + 8 minuti in 2ª velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 26 °C

Riposo impasto: 50 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica

Pezzatura: spezzare in pastelle da 0,600 kg

Riposo intermedio: nessuno

Lavorazione: arrotondare le pastelle senza stringerle troppo e porle negli appositi cestini ben infarinati oppure su assi ben infarinate con la chiusura rivolta verso il basso

Lievitazione finale: far lievitare in cella di lievitazione a 4 °C e 60 % U.R. per 16 - 18 ore

Operazioni precedenti

la cottura: far stemperare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti ca., girare delicatamente le pagnotte su telai, con la chiusura rivolta verso l'alto

Cottura: infornare a ca. 220 °C, dando vapore quindi abbassare la temperatura del forno a 200 °C. A metà cottura aprire il tiraggio. Cuocere per ca. 45 minuti

Il Selvaggio

Rustica pagnotta con
CRAFT MALZ e
MADRE ELITE





La Gustosissima



Farina di grano tenero	10,000 kg
MADRE ELITE	0,400 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	6,800 l
<hr/>	
Totale impasto	17,400 kg

Impasto: 3 minuti in 1^a velocità +
6 minuti in 2^a velocità (spirale)

Temperatura impasto: 24 - 26 °C

Riposo impasto: 25 minuti

Pezzatura: 0,320 kg, formare a filoncino

Riposo intermedio: 25 minuti

Lavorazione: baguette, allungare le baguette
e porre a lievitare con la chiusura
rivolta verso l'alto su assi coperte
con teli di lino

Lievitazione finale: porre a lievitare in cella a 4 °C
e 75 % U.R. per 16 - 18 ore

Operazioni precedenti
la cottura:

girare le baguette su telai
d'informamento, incidere la
superficie ed infornare

Cottura: infornare a 230 °C dando vapore
e abbassare a 210 °C. Cuocere
per 25 - 27 minuti. Gli ultimi
10 minuti aprire il tiraggio



La Gustosissima

Crocante baguette
con MADRE ELITE