

ルヴァンスターター

特徴

- 種起こし/種継ぎが不要
- 不安定な種継ぎから解放され、安定した発酵種が得られます。
- 発酵種の作り方により酸味やミルク/バター風味の増強が可能。
- でき上がった種は冷蔵保管が可能(3~5℃で3~5日間を目安)。
- 発酵種に使用する原材料を変更することで様々なアレンジが可能。



LIVENDO LV1 (saf-Levain) リヴェンド LV1 サフルヴァン


ルヴァンスターターとして「バゲット」「ヴィエノワズリー」「焼き菓子」など、様々な商品にご使用いただけます。

ルヴァンスターターとして様々な特徴のある発酵種を作ることが可能です。伝統的な「パン・オ・ルヴァン」をはじめ、ヴィエノワズリーに「バター風味」や「フルーティ」な風味を増強させ、保存性に優れた製品を作ることが可能です。

使用量	荷姿	賞味期限
対粉0.1~0.5%	10g(アルミパック)×100	製造から24ヶ月(-18℃保存)


リヴェンド LV1 サフルヴァンを使った小麦ベース発酵種の作り方

1 30~35℃のお湯1100gにLV1サフルヴァンを溶かします。




30~35℃のお湯 1100g
LV1サフルヴァン 10g

2 小麦粉と塩を入れます。



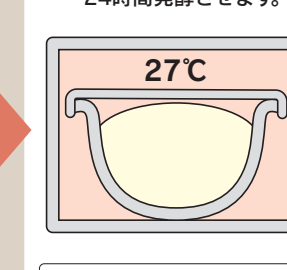
小麦粉 2000g
塩 30g

3 低速で5分ほど混合します。



注) 捏上げ温度は25~26℃

4 27~32℃前後で18~24時間発酵させます。



約3140gの発酵種

上図の方法で作られた発酵種は、そのまま使用でき、冷蔵庫(3~5℃)で3~5日間保管を目安にご使用ください。
*注) 捏ね上げ温度を調整する際は、使用する水の一部を30~35℃にして、LV1サフルヴァンを溶かしてご使用ください。

発酵種の 配合例	小麦ベース (上図参照)	リキッドタイプ	ライ麦粉ベース
	小麦粉 2000g	小麦粉 2000g	ライ麦粉 2000g
	お湯 (30~35℃) 1100g	お湯 (30~35℃) 2000g	お湯 (30~35℃) 1200g
	塩 30g	LV1サフルヴァン 10g	塩 30g
	LV1サフルヴァン 10g		LV1サフルヴァン 10g

*この他にも材料を変更することで個性のある発酵種を作ることが可能です。*発酵種の発酵温度によって酸味・風味の特徴を調節することができます。

不活性ルヴァン

特徴

- 種起こしの必要がない
- 計量が簡単
- ミキシング時にそのまま使用できる。
- 添加量の調節で風味をアレンジしやすい。
- 活性がないので管理がしやすい。

粉末タイプ

LIVENDO F200 添加物表示不要 リヴェンド F200 アロムルヴァン

小麦粉を乳酸発酵させた粉末ルヴァン



小麦粉で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。ハード系からリッチなパンまで使用でき、豊かな風味とさわやかな酸味のあるパンを製造することができます。使用量によって内相の色に変化をつけることも可能です。

pH	TTA*	使用量
3.1±0.3	180~210	対粉0.3~3%
荷姿	賞味期限	
20kg (紙袋) ×1 400g (アルミパック) ×20	製造から18ヶ月	

*TTA: NaOH0.1Nの溶液で、pH8.5までの滴定酸度

LIVENDO FS60 添加物表示不要 リヴェンド FS60

小麦粉とライ麦粉を乳酸発酵させた粉末ルヴァン



小麦粉とライ麦粉で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。あらゆるパンに使用でき、特にハード系のパンで小麦とライ麦のハーモニーを活かした、酸味を抑えた香ばしい風味を実現できます。

pH	TTA*	使用量
3.9±0.3	50~70	対粉1~3%
荷姿	賞味期限	
10kg (紙袋) ×1	製造から18ヶ月	

LIVENDO BD100 添加物表示不要 リヴェンド BD100

デュラム小麦を乳酸発酵させた粉末ルヴァン



デュラム小麦で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。あらゆるパンに使用でき、特にチャパタ・ピザ・バゲットなどの風味を香ばしく豊かにするのに最適で、クリーム色の内相を実現できます。

pH	TTA*	使用量
3.6±0.3	90~110	対粉1~4%
荷姿	賞味期限	
10kg (紙袋) ×1	製造から18ヶ月	

リキッドタイプ

LIVENDO AF200L リヴェンド AF200L

小麦粉ベースの乳酸発酵液



小麦粉で起こしたルヴァンをリキッドにした不活性ルヴァンです。あらゆるパンに使用でき、使用量によって味のバリエーションを創造できます。乳製品との相性もよくパンの甘みを引き出せます。生地のパH調整が可能で、最終商品の保存性がアップし、内相の色付きへの影響もありません。

pH	TTA*	使用量	荷姿	賞味期限
2.4±0.5	195~215	対粉0.5~2%	15kg (PE+段ボール) ×1	製造から18ヶ月

*TTA: NaOH0.1Nの溶液で、pH8.5までの滴定酸度

LIVENDO AS75L リヴェンド AS75L アロムルヴァンリキッド

ライ麦粉ベースの乳酸発酵液



ライ麦粉で起こしたルヴァンをリキッドにした不活性ルヴァンです。ハード系からリッチなパンまで使用でき、使用量によってサワー種発酵風味のパンを製造できます。冷凍生地風味改良にも最適です。

pH	TTA*	使用量	荷姿	賞味期限
<3.9	70~80	対粉1~3%	5kg (ポリエチレン容器) ×2	製造から12ヶ月

この他にも、ルヴァンスターターおよび不活性ルヴァンのバリエーションを取り揃えておりますので、情報やサンプルをご希望の場合は下記までお問い合わせください。