



LIVENDO®
MAGIC OF NATURE

The Levain you need
to make yours
the magic of Nature®



フレキシブルヴァン



FLEXI LEVAIN

活性を持った画期的な粉末ルヴァンが新登場。この発酵力だけでパン作りが可能に！

ルヴァンを使ったパンがより身近に！ フレキシ ルヴァンで効率よく高品質なパン作り

発酵分野で世界最大の企業であるルサツフルグループは170年の歴史とノウハウを活かし、伝統を継承するとともに、革新的な製品や技術の開発も行っています。
フランスの法令で定められた伝統的なパンの定義「パン オ ルヴァン」を作るには、発酵力のあるルヴァン開発が必要でした。
ルサツフルは新しい発想と技術を結集し、LIVENDO® シリーズか

ら新商品「FLEXI LEVAIN / フレキシ ルヴァン」を発売。
長時間製法によってフレキシ ルヴァンの発酵力だけでパンを作るだけでなく、パン酵母との併用も可能で、中種法・冷凍生地製法など、各種製法にご使用いただけます。
その上、ルヴァンスターターにも利用でき、初心者からエキスパートまであらゆる現場で柔軟な使い方が可能です。

デュラム 小麦ベース

ルヴァンの風味とフルーティな味わいを実現。
ブリオッシュ、食パン、バゲット、チャバタに最適。



ライ麦 ベース

本格的で豊かなルヴァンの風味を実現。
ブル ルヴァン、リュスティック、バンドカンパニユに最適。



使用量：対粉1~3%が目安。製パン工程やご希望の風味によって調整可能です。

保存方法：冷凍庫（-18℃）で保管 **荷姿**：400gアルミパック

当社のルヴァン製品は、自然界で観察される酵母菌や乳酸菌といった菌株の自然な発酵特性を利用して開発されています。

- 粉に混ぜるだけですぐに使える！ 活性タイプの粉末ルヴァン。
- ルヴァン（種）を作る必要がありません。
- 手軽に使用でき、効率・クオリティの向上が可能。

フレキシ ルヴァンの 使い方



小麦粉にリヴェンド フレキシ ルヴァンを直接加え、数秒間混ぜる

2分間休ませる

水と残りの材料を加え、混ぜる



Boule Levain

ブールルヴァン(フレキシ ルヴァンのみ使用)

配合	小麦粉	1900g	95%
	ライ麦粉	100g	5%
	水	1280g	64%
	塩	40g	2%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン ライ	60g	3%
	合計	3380g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	5+1分
	生地温度	25℃±1℃
	一次発酵	16時間 / 20℃
	分割	1kg
	ベンチタイム	20分
	二次発酵	2時間30分 / 26℃
	焼成	45分 / 240℃



Baguette Long Pointage

バゲット・長時間発酵(フレキシ ルヴァンのみ使用)

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	1440g	72%
	塩	40g	2%
	パンミニッツ	10g	0.5%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン ライ	40g	2%
	合計	3530g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+3分
	生地温度	25℃±1℃
	一次発酵	15時間 / 20℃
	分割	320g
	ベンチタイム	30分
	二次発酵	2時間 / 25℃
	焼成	22分 / 250℃



Sourdough Starter

スターターへの応用

フレキシ ルヴァンを
ルヴァンスターターに使う

スターターの準備

- ① 使用する粉にフレキシ ルヴァン(対粉3%)を混ぜ合わせます。
- ② 2分間休ませてから、25℃/30℃の水を加えます。
- ③ 低速で5~7分間混ぜます。



Brioche

ブリオッシュ(フレキシ ルヴァンのみ使用)



Baguette Block Frigo

バゲット・ブロック冷蔵(パン酵母併用)

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	840g	42%
	塩	40g	2%
	砂糖	400g	20%
	イビス イエロー	3g	0.15%
	イビス アジュール	20g	1%
	バター	400g	20%
	卵	400g	20%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	40g	2%
	合計	4263g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+4分 / 油脂 / 3+3分
	生地温度	25℃±1℃
	一次発酵	16時間 / 28℃
	分割	500g
	ベンチタイム	30分 / 25℃
	二次発酵	2~3時間 / 35℃
	焼成	30分 / 235℃

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	1440g	72%
	サフ インスタントイースト赤	10g	0.5%
	塩	40g	2%
	パンミニッツ	10g	0.5%
	ユーロモルト	4g	0.2%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	20g	1%
	合計	3522g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+3分
	生地温度	25℃±1℃
	一次発酵	30分 P 15時間 / 3℃
	復温	90分
	分割	320g
	ベンチタイム	30分
	二次発酵	1時間 / 28℃
	焼成	22分 / 240℃

<種の硬さと発酵でのphと酸度の目安>

小麦粉の種類と加水率の違い	リヴェンド フレキシ ルヴァン	16時間/30℃		20時間/30℃		24時間/30℃	
		PH	TTA	PH	TTA	PH	TTA
ライ麦粉 T170 水60%	ライ	4.62	7.31	4.26	12	4.05	15.56
ライ麦粉 T170 水250%	ライ	4.48	4.35	4.22	5.64	4.14	7.14
小麦粉 水60%	デュラム	4.24	4.18	3.96	6.65	3.78	7.21
小麦粉 水100%	デュラム	4.28	4.02	3.98	5.93	3.88	7.74
小麦粉 水60%	ライ	4.37	3.88	4.07	6.26	3.92	7.74

(ルサツフルでのテスト結果より)



Shokupan

食パン(パン酵母併用)



Kashipan

菓子パン(パン酵母併用)

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	1400g	70%
	サフ インスタントイースト赤	20g	1.0%
	塩	40g	2.0%
	砂糖	120g	6.0%
	イビス イエロー	4g	0.2%
	ショートニングorバター	120g	6.0%
	粉ミルク	60g	3.0%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	30g	1.5%
	合計	3794g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+3分 / 油脂 / 3+2分
	生地温度	27℃±1℃
	一次発酵	60分
	分割	250g
	ベンチタイム	20分
	成型	×3
	二次発酵	1時間 / 38℃
	焼成	30分 / 235℃

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	1000g	50%
	サフ セミドライイーストゴールド	28g	1.4%
	塩	24g	1.2%
	砂糖	500g	25%
	イビス イエロー	4g	0.2%
	バター	300g	15%
	卵	300g	15%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	30g	1.5%
	合計	4186g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+4分 / 油脂 / 3+3分
	生地温度	27℃±1℃
	一次発酵	60分
	分割	50g
	ベンチタイム	20分
	二次発酵	1時間 / 38℃
	焼成	10分 / 235℃

<発酵温度とpH・酸度の変化目安>

発酵温度の違い	リヴェンド フレキシ ルヴァン	16時間		20時間		24時間	
		PH	TTA	PH	TTA	PH	TTA
小麦粉 水60% / 発酵 28℃	デュラム	4.37	3.96	4	6.3	3.89	6.86
小麦粉 水60% / 発酵 30℃	デュラム	4.24	4.18	3.96	6.65	3.78	7.21
小麦粉 水60% / 発酵 32℃	デュラム	3.96	4.02	3.69	7.55	3.62	7.82

(ルサツフルでのテスト結果より)



フレキシルヴァン
FLEXI LEVAIN



LESAFFRE 

Livendo® および Lesaffre のブランドマークおよびロゴは、Lesaffre グループ企業の商標であり、アジア太平洋地域では Lesaffre Singapore Pte Ltd によって使用されています。無断複写・転載を禁じます。All contents copyright© 2023.V01-01-23.