

The JAC logo consists of a red square above the letters 'JAC' in white, which are set against a black rectangular background.

TRADILEVAIN



Gamma
fermentatori di lievito

2021

Lievito Madre liquido

Di cosa si tratta ?

Qualsiasi appassionato fornaio conosce il valore della cottura a base di lievito madre liquido.

La pasta madre è un impasto liquido con parti uguali di acqua e farina sottoposto a fermentazione naturale, la cui funzione è quella di produrre acidi benefici per l'impasto. Questi acidi migliorano anche l'aspetto e il gusto del prodotto. Consentono una conservazione più lunga e migliorano significativamente le qualità nutrizionali.

È soprattutto un modo per personalizzare la tua produzione e fidelizzare i tuoi clienti con un gusto che puoi lavorare a modo tuo e che i tuoi clienti non troveranno nei tuoi concorrenti.

Benefici



Impastare meglio

- 1 Tempo di impasto ridotto
- 2 Riduzione dell'ossidazione della polpa



Aspetto e gusto del prodotto

- 1 Aumento di volume durante i primi minuti di cottura
- 2 Grignia migliorata
- 3 Cavità delle briciole migliorata
- 4 Colore dorato con crosta croccante
- 5 Gusto acetico meno pronunciato

Lo stato liquido consente una predominanza del comportamento lattico su quello acetico.

L'acido lattico conferisce un sapore delicato. Da parte sua, l'acido acetico, leggermente aceto, agisce come esaltatore di sapidità e aiuta a ridurre la quantità di sale preservando il gusto.



Conservazione più lunga

Questa lunga conservazione è dovuta a due elementi principali:

- 1 Una crosta più densa e croccante
- 2 I microrganismi nel lievito che intrappolano l'umidità e limitano l'essiccazione.

La crosta del pane a lievitazione naturale, che è densa, funge da guscio protettivo. Aiuta a trattenere l'umidità nel pane e limita l'essiccazione della mollica. La crosta essendo più densa, si ammorbidisce meno velocemente.



Qualità nutrizionali migliorate

Oltre a conferire al pane un gusto impareggiabile e un'ottima conservazione, il lievito madre migliora le qualità nutritive del pane per tre motivi principali:

- 1 Digestione più facile
- 2 Migliore assimilazione dei minerali
- 3 Migliora l'assorbimento dei carboidrati. Questo è tanto più importante per vegetariani e vegani, dove la maggior parte del loro apporto di minerali proviene dai cereali.

La scelta della farina

Il lievito liquido è una fermentazione naturale causata dalla coltivazione di cellule naturalmente presenti nell'aria. Una selezione delle cellule avviene da sola grazie al cibo a sua disposizione: la farina.

Una farina di tipo alto (tipo 80) favorirà l'attività fermentativa della pasta madre e gli aromi del pane. Una farina macinata con una macina sarà ancora più nutriente.

Avvertenza: Usare una farina di tipo troppo alta (T150) può ridurre lo sviluppo del pane.

Le 3 fasi dello sviluppo del lievito naturale

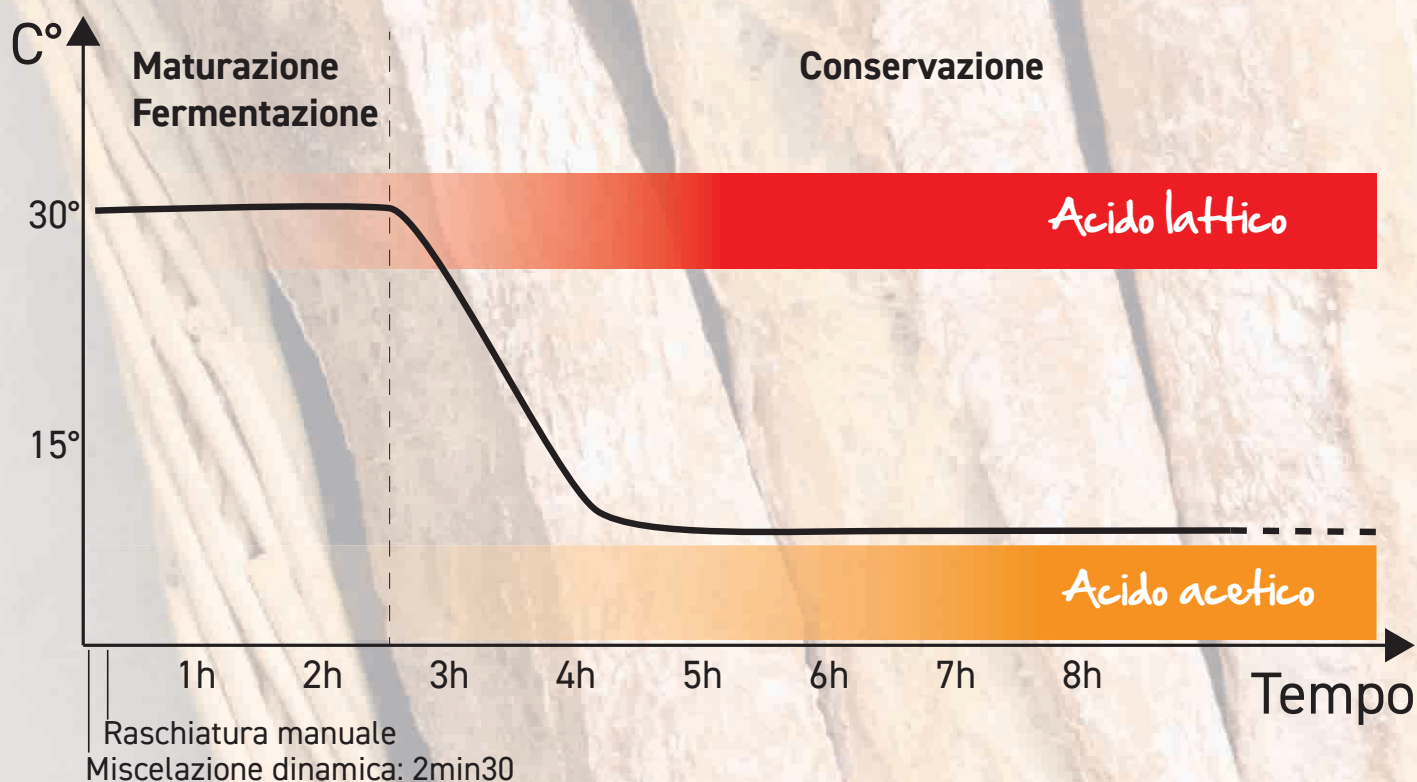
Lo sviluppo della pasta madre avviene in 3 fasi: **Miscelazione / Maturazione / Conservazione**

Il lievito naturale liquido è il risultato della fermentazione spontanea di un impasto di acqua e farina 50%/50% a temperatura ambiente di 28-30°.

Con una farina più ricca di pula, il processo di partenza è più veloce.

Lo scopo di questa fermentazione è quello di produrre acidi lattici/acetici e lieviti in modo da far lievitare il pane e conferirgli aromi specifici. Inoltre rende il pane più digeribile.

Una volta avvenuta questa fermentazione, è necessario un regolare apporto giornaliero di farina e acqua in proporzioni regolari per non sbilanciare questa flora.



Perché usare un fermentatore a pasta madre JAC?



In teoria, padroneggiare la produzione di lievito liquido può sollevare interrogativi. In realtà, non c'è niente di più semplice e gratificante, **a patto di avere la macchina ideale.**

In JAC la nostra attività internazionale ci ha permesso di affrontare molte sfide perché il lievito liquido utilizzato a Lione non è quello di Mosca, Barcellona, New York, Berlino o Bruxelles.

Ma una macchina versatile e un processo ben controllato consentono di soddisfare in modo efficiente tutte queste esigenze.

Innanzitutto manteniamo i vantaggi della nostra storica gamma **Tradilevain**, ovvero:

- 1** Una macchina tutta in **acciaio inox** per una facile pulizia e senza deterioramenti nel tempo.
- 2** **Un sistema di miscelazione a lame sommerse** che richiede poca manutenzione ed evita la deriva del lievito (il lievito che secca sui bracci impastatori delle macchine per lievitazione standard finisce per sviluppare batteri che cadono nella vasca e destabilizzano l'equilibrio batteriologico).
- 3** Nessun riscaldamento ma **un sistema di riscaldamento delicato**, quindi non è necessario posizionare raschiatori del serbatoio che richiedono una pulizia restrittiva
- 4** Una macchina che richiede una prima aggiunta di acqua calda (da 45 a 50°) e che, quindi, **non genera sbalzi termici sul lievito.**
- 5** Funzionamento con acqua calda **per avere una fermentazione regolare** che inizia non appena l'acqua e la farina vengono caricate nel serbatoio. (Non c'è bisogno di aspettare che il lievito liquido si scaldi)
- 6** **Un coperchio ermetico in acciaio inox** che impedisce l'ossidazione del lievito e dispone di un'ampia apertura per scaricare interi sacchi di farina.

La nuova gamma di Tradilevain



TRADILEVAIN

Poiché l'innovazione è la nostra ragione di esistere, questa nuova generazione di Tradilevain si basa su molti progressi tecnologici.

Non tecnologia per tecnologia ma solo soluzioni tecniche al servizio del fornaio e della semplicità di utilizzo.



Automix

Questo sistema di gestione automatica dell'agitazione basato sulle attività di fermentazione rende Tradilevain più intelligente. Attiva i suoi cicli di agitazione solo quando necessario analizzando il livello di fermentazione. Meno agitazione, il lievito è di migliore qualità. Niente più complicate programmazioni di cicli.



Variospeed

Il Tradilevain regolerà la velocità di agitazione in base al volume di lievito madre presente in modo da mescolarlo senza danneggiarlo.



Minicare

Il Tradilevain, oltre ad essere dotato di un sistema antitrabocco, è dotato di un sistema di allarme di basso livello configurabile in base alla vostra produzione: il Minicare. In questo modo puoi essere sicuro di avere sempre un minimo di lievito madre intatto sul fondo della vasca.



Thermasoft

JAC ha sviluppato un sistema di riscaldamento delicato che consente di mantenere la temperatura durante lunghi cicli di fermentazione o di regolare di alcuni gradi una temperatura dell'acqua imprecisa durante il raffreddamento.



In opzione: il Tradilevain può essere dotato di un sistema di pesatura. Quindi sai in ogni momento cosa stai prelevando o aggiungendo con facilità. (disponibile solo su TL110 e TL270)

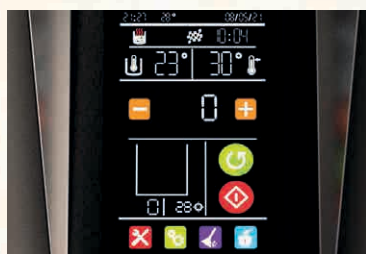


Una valvola aerobica/ anaerobica.



La torre serbatoio monoblocco in acciaio inox è perfettamente sigillata ed igienica. Il suo bordo impedisce alle impurità di cadere nel serbatoio.

Un ampio touch screen (7 pollici), molto intuitivo, arretrato rispetto alla carrozzeria e in posizione obliqua per un utilizzo perfettamente ergonomico. 2 ricette di fabbrica e 6 ricette personalizzabili. Un calcolatore integrato per aiutarti a tenere traccia della quantità di lievito rimasta nel serbatoio.



Una valvola di scarico con sistema autopulente, facilmente smontabile per una rapida pulizia.



La chiusura ermetica del serbatoio è posizionata attorno al coperchio. Si smonta in pochi secondi per una facile pulizia.

Il profilo delle pale di miscelazione è stato rielaborato per offrire una miscelazione **più potente del 75%.**



Maniglie di movimentazione integrate nelle pareti laterali in acciaio inox per un facile spostamento della macchina.

Il gruppo freddo permette di controllare la temperatura del lievito durante i vari cicli produttivi.

Una presa d'aria calda dall'unità di raffreddamento sulla parte anteriore per ottimizzare le prestazioni di raffreddamento della macchina e facilitare la pulizia (senza attrezzi) del refrigeratore.

Ruote di grandi dimensioni con freno per facilitare il movimento e garantire una buona stabilità.



È anche una questione di quantità

Poiché le esigenze dell'uno non sono le esigenze dell'altro, abbiamo sviluppato 3 diverse dimensioni.

TRADILEVAIN

TL40

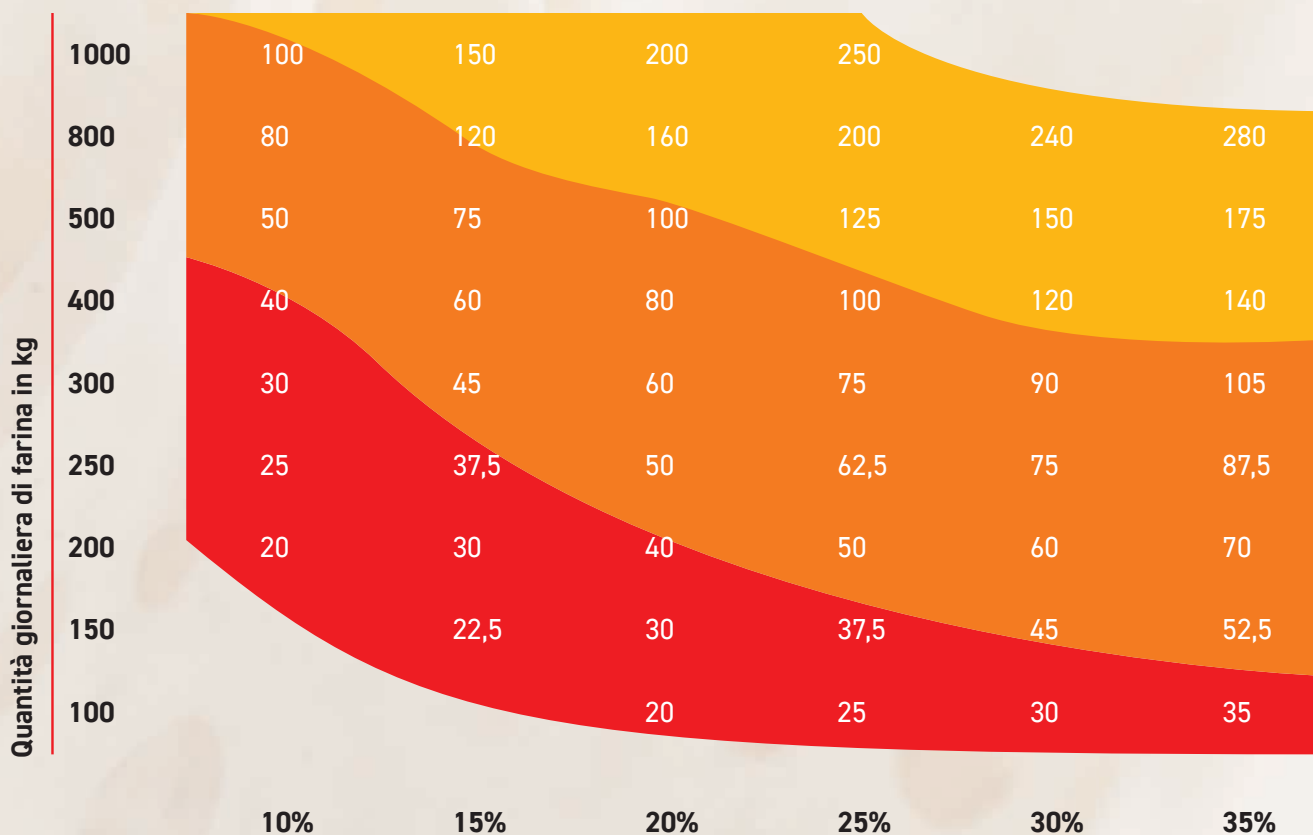
TL110

TL270



	TL40	TL110	TL270
CARATTERISTICHE			
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Touch screen	•	•	•
Potenza motore (kW)	1,5	4	7
Potenza termica in (kW)	0,27	0,45	0,75
Potenza refrigeratore 50Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
220v - 50Hz-60Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz-60Hz (A)	5	10	17,5
Altezza di carico (cm)	112	125	135
Volume del serbatoio in l	80	220	540
Capacità totale massima (l)	50	140	340
Capacità utile massima (l)	40	110	270
Capacità totale minima (l)	25	70	170
Capacità utile minima (l)	20	55	136
OPZIONE			
Sistema di pesatura		•	•

Quale Tradilevain per quale quantità di pane?



TL40 TL110 TL270

Quantità di lievito madre in kg / quantità di farina in kg

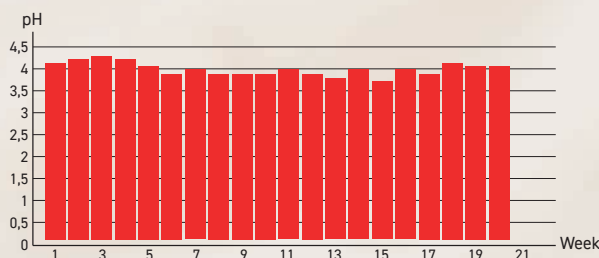
Pane bianco

Pani speciali

Stabilità e automazione

Grazie ai suoi cicli giornalieri automatizzati di programmazione e gestione, Tradilevain garantisce la perfetta stabilità del tuo lievito madre durante tutto il processo di lavorazione e conservazione. Non devi più preoccuparti dello stato del tuo lievito, ci pensa Tradilevain per te.

Stabilità del PH nel tempo



Come creare il tuo lievito madre?



Lunedì

T80 farina macinata a pietra:	1,000 kg
Acqua +/- 30°C :	2,000 kg

Totale	3,000 kg
--------	----------

Mescolare la farina e l'acqua in un recipiente per ottenere una crema liquida e metterla a fermentare in un luogo a +/- 30°C. Mescolare di tanto in tanto per 48 ore per avviare la fermentazione spontanea. Alla fine del primo giorno, puoi vedere piccole bolle. Questa è la pasta madre di tua madre.



Mercoledì

Base di lievito madre:	3,000 kg
T80 farina macinata a pietra:	1,500 kg
Acqua +/- 30°C :	1,500 kg

Totale	6,000 kg
--------	----------

Aggiungere la farina T80 e l'acqua al lievito madre giovane madre e mescolare il tutto prima di rimetterlo a fermentare per 24 ore nelle stesse condizioni. Mescolare di tanto in tanto.

Prendi +/- metà del lievito madre (6,000 - 3,500 = 2,500 kg)



Giovedì

Base di lievito madre:	2,500 kg
T80 farina macinata a pietra:	2,500 kg
Acqua +/- 30°C :	2,500 kg

Totale	7,500 kg
--------	----------

Aggiungere la farina T80 e l'acqua all'impasto madre giovane e mescolare il tutto prima di metterlo a fermentare per 24 ore nelle stesse condizioni. A questo punto la pasta madre inizia ad essere leggermente attiva.

Prendi +/- metà del lievito madre (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Venerdì

Base di lievito madre:	2,500 kg
T80 farina macinata a pietra:	2,500 kg
Acqua +/- 30°C :	2,500 kg

Totale	7,500 kg
--------	----------

Aggiungere la farina T80 e l'acqua all'impasto madre giovane e mescolare il tutto prima di metterlo a fermentare per 24 ore nelle stesse condizioni.

Prendi 5Kg di lievito madre (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Sabato

Base di lievito madre:	2,500 kg
T80 farina macinata a pietra:	2,500 kg
Acqua +/- 30°C :	2,500 kg

Totale	7,500 kg
--------	----------

A questo punto la pasta madre inizia ad avere una buona attività, ma non basta utilizzarla correttamente. Per questo è necessario aggiungere nuovamente la farina T80 e l'acqua all'impasto madre e mescolare il tutto prima di metterlo a fermentare per 14/16 ore questa volta, e mescolare di tanto in tanto prima di metterlo al freddo a 10° C per il tempo rimanente.

Base di lievito madre:	7,500 kg
T80 farina macinata a pietra:	7,500 kg
Acqua +/- 30°C :	7,500 kg

Totale	22,500 kg
--------	-----------

Dare 12 ore di fermentazione prima di refrigerare a 10°C. Il giorno seguente, questa pasta madre può essere utilizzata senza problemi. Ci vorranno comunque circa 15 giorni per avere un impasto madre perfetto.



Domenica

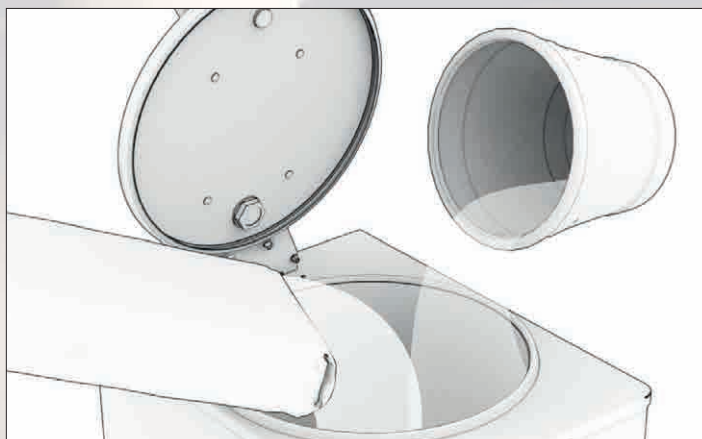
Come rinfrescare il lievito madre?



Quando il livello della pasta madre è al minimo o dopo un periodo di inattività troppo lungo (+/- 72h), è necessario rinfrescare, cioè nutrire la pasta madre.

Esempio per un TL 40

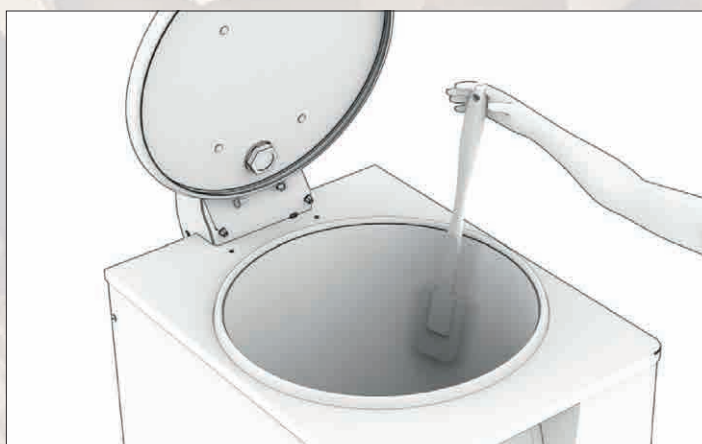
- 1** Versare gli ingredienti:
Base di lievito madre: 12 kg
T80 farina macinata a pietra: 20 Kg
Acqua calda +/- 45°: 20 kg



- 2** Avviare un ciclo di miscelazione:
Durata 2m30s.



- 3** Raschiare bene i bordi con la spatola quando viene visualizzata l'immagine e chiudere il coperchio.



Poche ore dopo, il tuo lievito madre è pronto!

Prodotti associati

Spezzatrici-formatrici e spezzatrici

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC ha compiuto scelte tecniche ambiziose a favore della robustezza: cilindro rinforzato, galleggianti in fusione di alluminio con trattamento Easyclean, sistema Start and Stop, coltelli affilati in acciaio inox, vasca quadrata in acciaio inox. Un'altezza di lavoro adattata, una maniglia di movimentazione, un sistema antiproiezione della farina, sollevamento automatico dei coltelli in serie, Easyflour... Queste scelte tecniche sono il risultato di una vasta esperienza sviluppata insieme ai nostri clienti.



Garanzia valida su tutte le parti della tua macchina, elettronica inclusa ed esclusi i materiali di consumo.

Non esitare a contattare il tuo rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

JAC Liegi

Tél. : +32 (0)4 234 98 70
Fax : +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

JAC Langres

Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

JAC Mosca

Tel. : +7 916 474 2694
info.ru@jac-machines.com

JAC Boston

Tel. : +1 781-721-2100
info.us@jac-machines.com

www.jac-machines.com