



**l'hirondelle**



Η εμβληματική νωπή μαγιά της Lesaffre με την μέγιστη ζυμωτική ικανότητα στον κόσμο μέχρι την λήξη της, παρέχει σταθερότητα. Ιδανική για όλα τα αρτοποιήματα. Φυσικό προϊόν καθαρής ετικέτας. Έχει μια μεγάλη παράδοση στους αρτοποιούς που την εμπιστεύονται για την σταθερότητά της και την μέγιστη απόδοση της.

## Concept προϊόντος

Η νωπή μαγιά Μπλε Χελιδόνη είναι προϊόν βιοτεχνολογίας, έχει ειδικά μελετηθεί προκειμένου να εξασφαλίσει ταχεία έναρξη της ζύμωσης στα ζυμάρια, με όλα τα απαραίτητα χαρακτηριστικά είναι άγευστη, άχρωμη, εύθρυπτη, προσδίδοντας στα ζυμάρια όλο τον πλούτο της φυσικής ζύμωσης και καθιστώντας την απαραίτητο εργαλείο στην καθημερινότητα του αρτοποιού. Η μαγιά με την μεγαλύτερη κατανάλωση στον κόσμο.



## Οφέλη και πλεονεκτήματα που προφέρει στον αρτοποιό

- Αναδεικνύει ποιοτικά όλα τα ζυμάρια σε γεύση, εμφάνιση και όγκο, χωρίς να δίνει την γεύση της υπερβολικής μαγιάς.
- Μέγιστη ζυμωτική ικανότητα.
- 365 ημέρες το ίδιο ποιοτικά προϊόν.
- Σταθερή στη δύναμη της έως και την ημερομηνία λήξεως.
- Η μαγιά δεν απαιτεί τεχνογνωσία, εύκολη στην χρήση.
- Εξαιρετικά εύθρυπτη με εύκολη ενσωμάτωση στο ζυμωτήριο.
- Κατάλληλη και για προϊόντα που δεν περιέχουν γλουτένη.
- Ομοιομορφία στη ποιότητα των αρτοποιημάτων, καλύτερο κράτημα στην στόφα και στο ψήσιμο.
- Ιδανική για ζυμάρια που μπαίνουν κατάψυξη.
- Βοηθάει στην σωστή ανάπτυξη των γεύσεων και της μυρωδιάς του τελικού προϊόντος.
- Ιδανική για όλες τις τεχνικές αρτοποιήσης.

## Τα οφέλη των καταναλωτών

- Συμβάλει στην καλή λειτουργία της πέψης.
- Το χρώμα της κόρας είναι λιγότερο σκούρο και πιο ευχάριστο.
- Κάθε ημέρα του χρόνου ο καταναλωτής αγοράζει σταθερό προϊόν και χωρίς διακυμάνσεις.
- Προϊόν με ολοκληρωμένη ανάπτυξη και όγκο.
- Σταθερή και ανώτερη ποιότητα προϊόντος τόσο σε γεύση όσο και σε εμφάνιση.
- Τα αρτοποιήματα δεν έχουν γεύση και άρωμα μαγιάς.

## Τεχνικές πληροφορίες Προϊόντος

- Φυσικός Ζυμομύκητας
- Προϊόν ψυγείου, 0<sup>ο</sup>-10<sup>ο</sup> C
- 35 ημέρες διάρκεια ζωής
- Χωρίς γλουτένη
- Διάφορες συσκευασίες  
(10kg κλασική , 15kg χωρίς χαρτοκιβώτιο βιομηχανικής χρήσης, σε σακί τρίμμα)

## Τεχνικές αρτοποίησης

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE 


**Μπορεί να χρησιμοποιηθεί:**

Αλευθείας αρτοποίηση.

Ελεγχόμενη ωρίμανση (ψυγείο).

Αργής ωρίμανσης.

Κατάψυξη.

A close-up photograph of several golden-brown bread rolls, likely pretzels, arranged in a woven basket. The rolls are topped with a generous amount of sliced almonds. The basket is placed on a light-colored wooden surface. The image is partially obscured by two white, curved overlays containing text.

## Προϊόντα στην αρτοποιία

- Ιδανικό για όλα τα είδη αρτοποιημάτων με ζάχαρη κάτω του 8%.

## Συμβουλές παραγωγής

- Απευθείας ενσωμάτωση στο ζυμωτήριο.



## ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΣΟΥΠΕΡ ΑΜΕΡΙΚΗΣ:	10.000	100
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ:</b>	<b>10.000</b>	<b>100</b>
ΝΕΡΟ:	2.000	20
ΑΛΑΤΙ:	40	0,4
<b>ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ :</b>	<b>500</b>	<b>5</b>
<b>MAGIMIX RELAX:</b>	<b>100</b>	<b>1</b>
<b>ΥΓΡΟ ΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ LVBD 3000:</b>	<b>400</b>	<b>4</b>
ΖΑΧΑΡΗ:	3.000	30
ΓΑΛΑ:	500	5
ΜΑΧΛΕΠΙ:	60	0,6
ΒΟΥΤΥΡΟ 82% (ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ):	3.000	30
ΜΑΣΤΙΧΑ:	20	0,2
ΑΥΓΑ:	1.000	10
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>20.120</b>	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	ΣΠΙΡΑΛ
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	5 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	7 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	30 - 32 °C
1η ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΖΥΜΗΣ	40 ΛΕΠΤΑ
ΚΟΨΙΜΟ	250gr
ΠΛΑΣΙΜΟ	ΦΥΤΙΛΙΑ
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	30 ΛΕΠΤΑ
ΣΤΟΦΑ	70 - 75 ΛΕΠΤΑ / 28 °C - 75% ΥΓΡΑΣΙΑ
ΨΗΣΙΜΟ	40 45 ΛΕΠΤΑ / 180 °C



## ΜΠΡΙΟΣ

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ Τ 55% ΔΥΝΑΤΟ:	10.000	100
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ:</b>	<b>10.000</b>	<b>100</b>
ΝΕΡΟ:	2.500	15
ΑΛΑΤΙ:	200	2
<b>ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ:</b>	<b>500</b>	<b>5</b>
<b>MAGIMIX SOFTNESS:</b>	<b>100</b>	<b>1</b>
<b>ΥΓΡΟ ΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ LVBD 3000:</b>	<b>400</b>	<b>4</b>
ΖΑΧΑΡΗ:	2.000	20
ΓΑΛΑ:	1.000	10
ΒΟΥΤΥΡΟ 82% (ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ):	500	5
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ:	2.000	20
ΑΥΓΑ:	2.000	20
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>21.200</b>	

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά εκτός από λιπαρά (Βούτυρο και μαργαρίνη) αλάτι και μαγιά για 5 λεπτά στην αργή και 7 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα.
- Προσθέτουμε τα λιπαρά βούτυρο και μαργαρίνη και ζυμώνουμε για 5 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Προσθέτουμε το αλάτι και ζυμώνουμε για 2 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα και τέλος προσθέτουμε τη μαγιά και ζυμώνουμε για 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.
- Ξεκούραση ζύμης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 20 λεπτά
- Κόβουμε σε τεμάχια 80 γρ. και ξεκουράζουμε για 5 λεπτά.
- Πλάθουμε σε μπαλάκι ζύμης και τοποθετούμε σε λαμαρίνα πατώντας τα ελαφρά.
- Τοποθετούμε την λαμαρίνα στην στόφα με θερμοκρασία 28 βαθμούς και υγρασία 75%. Χρόνος στόφας 75 με 80 λεπτά.
- Αυγουλώνουμε τη επιφάνεια των τεμαχίων και ψήνουμε χωρίς άτμιση στους 180 βαθμούς για 20 με 22 λεπτά.



## ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΘΗΝΑΙΚΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΣΟΥΠΕΡ ΑΜΕΡΙΚΗΣ:	10.000	100
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ:</b>	<b>10.000</b>	<b>100</b>
ΒΟΥΤΥΡΟ:	2.000	20
ΜΑΧΛΕΠΙ:	60	0,6
ΑΥΓΟ ΠΛΗΡΕΣ:	1.000	10
ΜΑΣΤΙΧΑ:	20	0,2
ΖΑΧΑΡΗ:	3.000	30
ΑΛΑΤΙ:	40	0,4
<b>ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ:</b>	<b>200</b>	<b>2</b>
<b>MAGIMIX SOFTNESS:</b>	<b>100</b>	<b>1</b>
<b>ΥΓΡΟ ΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ LVBD 3000:</b>	<b>400</b>	<b>4</b>
ΝΕΡΟ	3.000	30
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>19.800</b>	
ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ		ΣΠΙΡΑΛ
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ		5 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ		7 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ		30 - 32 °C
1η ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΖΥΜΗΣ		60 ΛΕΠΤΑ
ΚΟΨΙΜΟ		250gr
ΠΛΑΣΙΜΟ		ΦΥΤΙΛΙΑ
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ		30 ΛΕΠΤΑ
ΣΤΟΦΑ	60 ΛΕΠΤΑ / 35 °C - 75% ΥΓΡΑΣΙΑ	
ΨΗΣΙΜΟ	40 45 ΛΕΠΤΑ / 180 °C	



## ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΚΡΟΥΑΣΑΝ:	10.000	100
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ:</b>	<b>10.000</b>	<b>100</b>
ΒΟΥΤΥΡΟ:	700	7
<b>ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ:</b>	<b>400</b>	<b>4</b>
<b>MAGIMIX ICE:</b>	<b>300</b>	<b>3</b>
<b>ΥΓΡΟ ΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ LVBD 3000:</b>	<b>500</b>	<b>5</b>
ΓΑΛΑ:	4.000	40
ΑΥΓΟ ΠΛΗΡΕΣ:	1.000	10
ΖΑΧΑΡΗ:	1.500	15
ΑΛΑΤΙ:	200	2
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>18.600</b>	

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμητήριο για 4 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 5 λεπτά στην γρήγορη ή στο αργό ζυμητήριο για 20 – 25 λεπτά.
- Θερμοκρασία ζύμης: 21 – 22°C
- Κόβουμε σε τεμάχια βάρους: 2.000gr.
- Πλάθουμε σε ορθογώνια παραλληλόγραμμα. Ξεκουράζουμε για 30 λεπτά σκεπασμένα με πλαστικό στους -18°C.
- Ανοίγουμε στην σφολιατομηχανή σε ορθογώνια παραλληλόγραμμα κατεβάζοντας στα 12 χιλιοστά και διπλώνουμε 1x3. Προσθήκη 500g λιπαρού και ανοίγουμε στην σφολιατομηχανή κατεβάζοντας στα 8 χιλιοστά.
- Ξεκουράζουμε για 20 λεπτά σκεπασμένα με πλαστικό στους -18°C. Ανοίγουμε στην σφολιατομηχανή κατεβάζοντας στα 8 χιλιοστά και διπλώνουμε 1x3.
- Ξεκουράζουμε για 20 λεπτά σκεπασμένα με πλαστικό στους -18°C. Ανοίγουμε στην σφολιατομηχανή κατεβάζοντας στα 4 χιλιοστά και κόβουμε τρίγωνα. Διπλώνουμε και τοποθετούμε στην λαμαρίνα. Τοποθετούμε τις λαμαρίνες στο SHOCK FREEZER για 20 λεπτά.
- Συσκευάζουμε σε κιβώτιο με εσωτερική σακούλα για προστασία από έγκαιμα κατάψυξης και αποθηκεύουμε στους -18°C. Τοποθετούμε τα κατεψυγμένα κρουασάνις λαμαρίνες.
- Στόφα: Θερμοκρασία: 28°C, Σχετική Υγρασία: 75%, Χρόνος: 135 λεπτά.
- Ψήσιμο με ατμό: Θερμοκρασία: 230°C, Χρόνος: 17-19 λεπτά