



LIVENDO®
magic of nature™



So easy! Tradizy® Durum

Η μαγεία της φύσης χωρίς την πολυπλοκότητά της.
Ένα ολοκληρωμένο, πολύ εύχρηστο προϊόν με βάση το προζύμι σκληρού σίτου.
Το **Tradizy® Durum** είναι ένα ειδικό, αφυδατωμένο προζύμι που περιέχει
τους δικούς του μικροοργανισμούς που επιτρέπουν τη ζύμωση.

Κατακτήστε το πνεύμα
του προζυμιού με το **Tradizy® Durum**.

Tradizy®
Esprit de levain





Tradizy[®]
Esprit de levain

Το **Tradizy[®] Durum** είναι προϊόν όλα-σε-ένα, πολύ εύκολο στη χρήση για αρτοποιούς που ξεκινούν με προζύμι ή για εκείνους που θέλουν να εξοικονομήσουν χρόνο. Τώρα, μπορείτε να παράγετε ψωμιά με προζύμι σταθερής ποιότητας, εύκολα, γρήγορα, νόστιμα, αυθεντικά με απόλυτη ασφάλεια.

ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ

Το **Tradizy[®] Durum** είναι όλο το νόημα του προζυμιού χωρίς περιορισμούς. Αναμιγνύοντάς το 3 έως 4% με αλεύρι και νερό, αποκτάτε την παραδοσιακή γεύση του σκληρού σίτου και τη τραγανότητα του ψωμιού με προζύμι.

Σχεδιάστηκε ειδικά για αρτοποιεία που:

- Λειτουργούν με αυξημένο φόρτο εργασίας
- Έχουν έλλειψη ή και μη εξειδίκευση προσωπικού
- Διαθέτουν μικρή εξοκείωση σε ψωμιά με προζύμι
- Ενδιαφέρονται για ταχύτητα, ευκολία, νοστιμιά και ασφάλεια
- Αναζητούν λύσεις που διευκολύνουν την ανάπτυξη νέων προϊόντων
- Επίλυουν τεχνικά προβλήματα
- Χρειάζονται λύσεις που μειώνουν το χρόνο, διασφαλίζοντας υψηλή ποιότητα

Tradizy® Durum

σημαίνει: νόστιμο, αυθεντικό, εύκολο, γρήγορο!

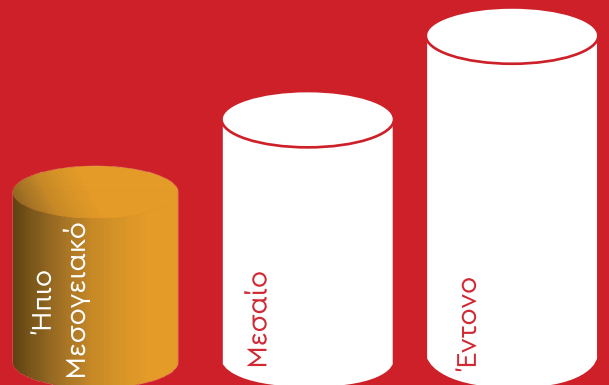
Τα προζύμια μας έχουν αναπτυχθεί χρησιμοποιώντας φυσικές ιδιότητες ζύμωσης επιλεγμένων στελεχών από μαγιά και βακτήρια, όπως παρατηρούνται στη φύση.

Ψωμιά που μπορεί να παράγει:

Χωριάτικο, Λευκό ψωμί, Τοστ, Μπαγκέτα, Τσιαπάτα, Ψωμί σίκαλης, Ολικής άλεσης, **Rustic rave** αργής ωρίμανσης, **Shokupan**, Πίτσα, Πίνσα, Μπριός, Φοκάτσια.

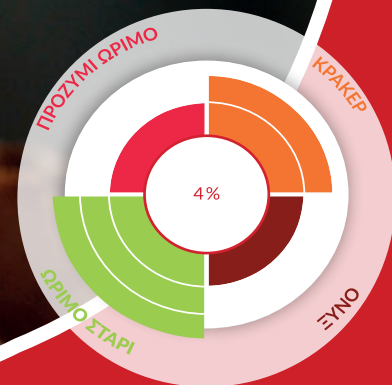
Απλά προσθέστε το **Tradizy® Durum** στη συνταγή σας χωρίς μαγιά και θα έχετε ένα εξαιρετικό προζυμένιο ψωμί ανώτερης ποιότητας.

So easy!



Κλίμακα έντασης οξύτητας

Παραδοσιακό λευκό καρβέλι με Tradizy® Durum



Διαδικασία



Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)



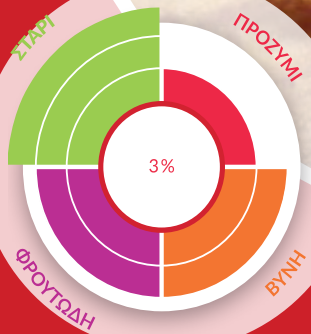
| | |
|--|--|
| Σπράλ | |
| 60°C | |
| 8' αργό /6' γρήγορο | |
| 24°C | |
| 30' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος | |
| Μαζική ζύμωση. Κόψιμο Ζύμης 400γρ. | |
| Σε σχήμα καρβέλι παναρισμένο με σιμηγάλι | |
| 30' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος | |
| 70' - 30°C μετά 20' -8°C | |
| 30' - 240>220°C | |

| | |
|---------------------|-------|
| Αλεύρι Δυνατό T.55% | 8.500 |
| Αλεύρι T.70% | 1.500 |
| Νερό | 6.700 |
| Αλάτι | 200 |

So tasty!

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιήσης.

Παραδοσιακό Χωριάτικο με Tradizy® Durum



Διαδικασία

| | |
|-------------------------------|--|
| Σπιράλ | |
| 56°C | |
| 8' αργό / 4' γρήγορο | |
| 26-27°C | |
| 35' | |
| 450γρ. / καρβελάκι ή φρατζόλα | |
| 40' -45' / 34°C - 75%Hgr | |
| 35' - 40' / 230°C | |



Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)

| | |
|-------------------------|-------|
| Αλεύρι Κίτρινο Τ.Μ Ψιλό | 7.000 |
| Αλεύρι τ 70% δυνατό | 3.000 |
| Αλάτι | 180 |
| Νερό | 6.500 |

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιίας.

Μπαγκέτα με Tradizy® Durum



Διαδικασία



- Σπιράλ
- 58°C
- 10' αργό / 4' γρήγορο
- 22°C
- 55' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 350γρ.
- Ξεκούραση 20'
- Διαμορφώνουμε τη ζύμη και την τοποθετούμε σε πανιά αρτοποιίας.
- 75' - 24°C
- 20' - 250°C

Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)

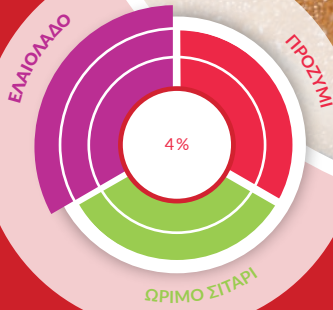


| | |
|---------------------|--------|
| Αλεύρι Δυνατό T.55% | 10.000 |
| Νερό | 6.800 |
| Αλάτι | 180 |

So fast!

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιίας.

Τσιαπάτα με Tradizy® Durum



Διαδικασία

- Σπιδάλ
58°C
10' αργό / 5' γρήγορο
- Ξεκινάμε το ζύμωμα με 6.700γρ νερό και τα 1.000γρ που υπολείπονται τα ρίχνουμε προοδευτικά στο στάδιο της γρήγορης
23°C
- 75' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
350γρ.
- Διαμορφώνουμε τη ζύμη και την τοποθετούμε σε αλευρωμένα τελάρα ή πανιά
30' - 24°C
20' - 22' - 250°C



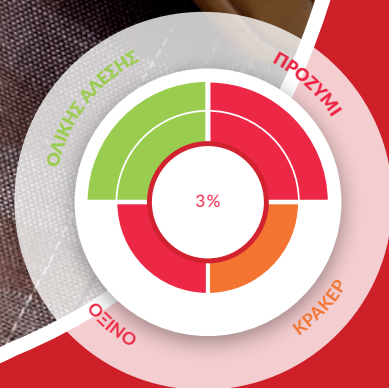
Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)

| | |
|---------------------|-------|
| Αλεύρι Δυνατό T.55% | 8.000 |
| Αλεύρι Κίτρινο Ψιλό | 2.000 |
| Ελαιόλαδο | 400 |
| Νερό | 7.700 |
| Αλάτι | 180 |

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιίας.

Παραδοσιακό Ψωμί Πετρόμυλου Αργής Ωρίμανσης με Tradizy® Durum



Διαδικασία



Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)



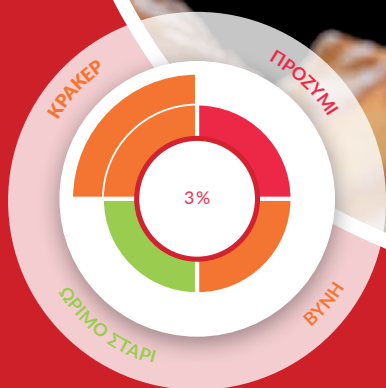
| | |
|----------------------------------|--|
| Σπράλ | |
| 58°C | |
| 10' αργό / 4' γρήγορο | |
| 22°C | |
| 35' | |
| 25' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος | |
| 900γρ. | |
| Σε σχήμα μακρόστενο | |
| 15' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος | |
| 15 ώρες στους 3°C | |
| 45' - 240°C | |

| | |
|---------------------|--------|
| Αλεύρι Δυνατό Τ.70% | 12.000 |
| Αλεύρι Πετρόμυλου | 1.300 |
| Νερό | 8.700 |
| Αλάτι | 240 |

So authentic!

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιίας.

Rustic pave Αργής Ωρίμανσης με Tradizy® Durum



Διαδικασία

- Σπιράλ
- 58°C
- 12' αργό / 4' γρήγορο
- 22°C
- Σε τετράγωνη μορφή
- Μαζική ζύμωση σε Box
- 10-15 ώρες στους 3°C
- 400γρ.
- Διαμορφώνουμε τη ζύμη και την τοποθετούμε στη φόρμα
- 20'
- 22' - 250°C



Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)

| | |
|---------------------|--------|
| Αλεύρι Δυνατό Τ.55% | 11.300 |
| Αλεύρι Σίκαλης | 2.000 |
| Νερό | 8.000 |
| Αλάτι | 240 |

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιήσης.

Ψωμάκια Φιλιππίνων με Tradizy® Durum

So easy!



Διαδικασία



- Σπιράλ
- 53°C
- 8' αργό / 6' γρήγορο
- 25°C
- 30' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 600γρ.
- Τυλίξτε σε ρολό και καλύψτε με τριμμένη φρυγανιά
- 15' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 60 γρ. με σκίσιμο στην κορυφή
- 60' - 28°C
- 15' - 200°C

Συνταγή

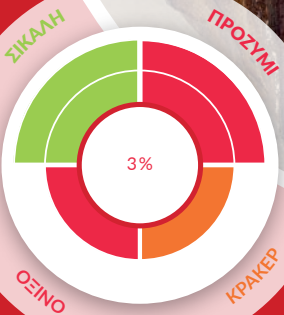
1 Συσκευασία (400γρ)



| | |
|----------------------------|-------|
| Αλεύρι Δυνατό T.55% | 8.000 |
| Αλεύρι Super | 2.000 |
| Λιπαρά (Μαργαρίνη, Φυτίνη) | 600 |
| Νερό | 658 |
| Αλάτι | 140 |
| Μαγιά Χρυσό Χελιδόνη | 150 |
| Ζάχαρη | 1.200 |
| Magimix Softness | 100 |

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιίας.

Γερμανικό σίκαλης με Tradizy® Durum



Διαδικασία

- Σπιράλ
- 60°C
- 8' αργό / 4' γρήγορο
- 24°C
- 30' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 400γρ.
- Σε σχήμα στρογγυλό
- 15' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Πλάθουμε με λάδι σε μπάλα.
- Βάζουμε ανάποδα με αλεύρι σίτου
- 60' - 26°C
- 30' - 240°C



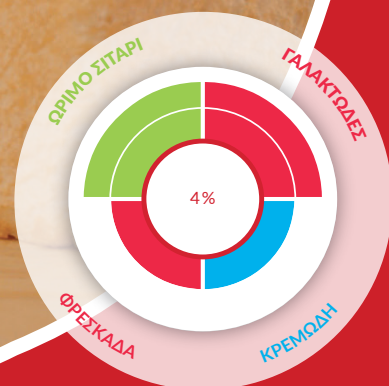
Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)

| | |
|----------------|-------|
| Αλεύρι Τ.70% | 9.000 |
| Αλεύρι σίκαλης | 1000 |
| Νερό | 7.000 |
| Αλάτι | 200 |

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιίας.

Shokupan με Tradizy® Durum Ιαπωνικό τόστ



Διαδικασία



Σπράλ



58°C



5' αργό / 5' γρήγορο

Προσθέστε το βούτυρο: Σε Αργό 6' + Γρήγορο 1'
με προσθήκη του έξτρα νερού 500gr



60' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



180gr.



Σε σχήμα μακρόστενο



20' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



Απλώστε τη ζύμη στο
πλάτος της με πλάστη και
κάντε roll



60' -28°C



40' - 200°C



Συνταγή

1 Συσκευασία (400gr)



Αλεύρι Δυνατό T.55% Ενισχυμένο

12.000

Νερό

6.000

Επιπλέον Νερό

500

Αλάτι

200

Ζάχαρη

700

Βούτυρο

700

Σκόνη γάλακτος Πλήρες

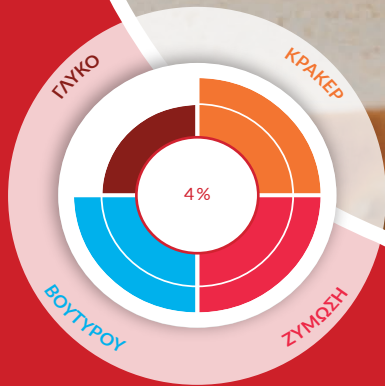
300

So fast!

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιήσης.

So easy!

Brioche με Tradizy® Durum



Διαδικασία

- Σπράλ 58°C
- Sponge: Αργό 5', ξεκούραση 45' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Spong + Ζύμη: Αργό 4' / Γρήγορο 10' με προσθήκη μαργαρίνης Αργό 6' / Γρήγορο 1' 26°C
- 45' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 60gr.
- Σε σχήμα μπάλας
- 15' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 30' - 230>215°C
- Απλώστε τη ζύμη στο πλάτος της 1:45 έως 2:25 ώρες / 28°C / 75%
- 30' - 170°C



Συνταγή

1 Συσκευασία (400gr) ΖΥΜΗ → 1 Συσκευασία (400gr) SPONGE

| | | |
|--------------------------------|------------------------|-------|
| Αλεύρι Δυνατό T.55% Ενισχυμένο | 7.500 | 2.500 |
| Νερό | 1.750 | 1.700 |
| Αλάτι | 200 | |
| Επιπλέον Νερό | | 750 |
| Ζάχαρη | 900 + 900 στην ανάμιξη | |
| Μαργαρίνη | 2.000 | |
| Αυγά | 1.500 | |
| Σκόνη γάλακτος | 500 | |
| Μαγιά Χρυσό Χελιδόνη | 300 | |










Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιίας.

Pizza με Tradizy® Durum



Διαδικασία



- Σπιράλ 
- 52°C 
- 8' αργή ταχύτητα - 8' γρήγορη ταχύτητα 
- 24°C 
- 340γρ / στρογγύλεμα 
- Μαζική ζύμωση σε Βοx 
- Στρογγυλό Σχήμα 
- 24-72 ώρες σε 4°C. Επαναφορά ζύμης 
- Μετά από 60 λεπτά, μέχρι η θερμοκρασία στο κέντρο να φτάσει τους 12°C 
- Απλώστε τη ζύμη στο πλάτος της 
- 8' - 280°C 

Συνταγή

Πίτσα με μπαλάκια αργής ωρίμανσης
1 Συσκευασία (400γρ)

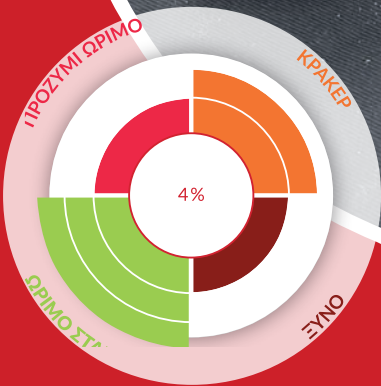


| | |
|---------------|--------|
| Αλεύρι Πίτσας | 20.000 |
| Ηλιέλαιο | 450 |
| Νερό | 14.000 |
| Αλάτι | 440 |
| Ελαιόλαδο | 450 |

So authentic!

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιήσης.

Λαγάνα με Tradizy® Durum



Διαδικασία

Σπιράλ
56°C
8' αργό / 7' γρήγορο
23-25°C
35'
500γρ / στρογγύλεμα
15' - 20' / 30°C - 75%HD μέσα
στη στόφα



Σε σχήμα Οβάλ ή Στρογγύλο
Αλείφουμε με νερό και μέλι τη ζύμη μας και
πασπαλίζουμε με σουσάμι

20' - 34°C - 75%Hgr

30' - 230>215°C



Συνταγή

1 Συσκευασία (400γρ)

Για το νερό με το μέλι: Μέλι: 50γρ. Νερό: 300γρ.

| | |
|---------------------|-------|
| Αλεύρι Τ.70% Μαλακό | 6.000 |
| Αλεύρι Κίτρινο Ψιλό | 3.500 |
| Καλαμποκάλευρο | 500 |
| Νερό | 6.800 |
| Αλάτι | 150 |
| Ηλιέλαιο | 400 |
| Ζάχαρη | 200 |
| Magimix Relax | 100 |

Η συνταγή και η διαδικασία δίνονται ενδεικτικά και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με τις πρώτες ύλες, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες αρτοποιήσεως.

Tradizy® Durum

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



LESAFFRE
ΕΛΛΑΣ



Συνεργαζόμενοι με την Lesaffre,
μπορείτε να αισθάνεστε αυτοπεποίθηση για το μέλλον
των προϊόντων που παράγετε. Για μας είστε μοναδικοί
και πολύτιμοι συνεργάτες!

Πλάθουμε το Μέλλον

Προστατεύουμε το περιβάλλον

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10ο χλμ. Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387

• e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr



You Tube     