

LIVENDO

Le levain est un ingrédient naturel, issu de la fermentation des céréales par les bactéries et les levures présentes dans les grains et dans l'environnement. Comme tout ingrédient vivant, il grandit et évolue, en développant une personnalité unique en goût et en texture.



La fermentation naturelle aide notre organisme à mieux assimiler des nutriments essentiels des céréales, comme les minéraux et les vitamines, ce qui fait du pain au levain une option très nourrissante. Il est aussi facile à digérer grâce à la dégradation des sucres, des amidons et du gluten.

Le pain au levain est de plus en plus apprécié, non seulement pour ses qualités naturelles et nutritives, mais aussi parce qu'il est tout simplement délicieux !

Le pain au levain offre un goût et un arôme authentiques, comme peut en témoigner quiconque y a déjà goûté. Il est aussi réputé pour sa croûte croustillante et sa mie en nid d'abeille, sa texture généreuse et son parfum intense.

La saveur du pain au levain peut toutefois varier naturellement, car le niveau d'acidité, de doux à très marqué, dépend de nombreux facteurs, notamment : la géographie, les types de céréales et les souches de bactéries.

La cuisson du pain au levain peut aussi influencer son goût final. Quand les boulangers rafraîchissent leur levain, ils peuvent ajuster l'acidité en ajoutant davantage de farine ou un peu plus d'eau, jusqu'à trouver l'équilibre parfait.

Analyse sensorielle

SON

SENTEUR

TEXTURE

ASPECT

GOÛT

Pour les professionnels de la boulangerie, l'analyse sensorielle n'est pas seulement un élément essentiel de l'évaluation des produits : c'est aussi un outil de communication que les consommateurs utilisent de plus en plus. Notre équipe applique cette méthode pour évaluer le pain de façon constante et objective.



FRUITÉ

- Abricot
- Acidulé
- Amande
- Banane
- Noisette
- Noix
- Noix de coco
- Pruneau
- Raisin

MALTÉS

- Cacao
- Café - Torréfié
- Torréfié
- Caramel
- Crackers
- Fumé
- Grillé - toasté

CÉRÉALES

- Blé mûr
- Son
- Froment
- Maïs
- Sarrasin
- Seigle

FERMENTÉS

- Acétique
- Alcool
- Fermenté
- Lactique
- Levain
- Levure fraîche

SAVEURS

- Acide
- Amer
- Piquant
- Salé
- Sucré
- Umami

ÉPICÉS

- Canelle
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Miel
- Poivre
- Vanille

LACTÉS

- Beurré
- Crème fraîche
- Fromage
- Lacté
- Matière grasse
- Yaourt



LIVENDO

Let's guide you through

our sourdough solutions

so you can master the magic of nature

LIVENDO

Avez-vous de l'expérience avec le levain ?

- **Oui** → Parfait, mais saviez-vous qu'il existe encore bien d'autres possibilités ?
- **Non** → Aucun souci, on est là pour vous accompagner !

Souhaitez-vous créer votre propre levain ?

- **Oui**
  - **Je veux utiliser un STARTER DE LEVAIN**
    - LV1
    - LV2
    - LV4 Sans Gluten
    - LV4
  - **Je veux créer facilement mon propre levain, ÉTAPE PAR ÉTAPE**
    - My Sourdough
- **Non**
  - **Je choisis un levain inactif parce que je veux DU GOÛT TOUT DE SUITE. Idéal quand j'ai PEU DE TEMPS.**
    - Je choisis selon l'intensité des saveurs
    - Je choisis selon la céréale

	Je choisis selon l'intensité des saveurs	Je choisis selon la céréale
INTENSE	Blé → F200	Seigle → S400
		Seigle → AS75L*
MOYENNE	Blé dur → BD100	
	Blé → F100	
	Blé → Levalys	
	Épeautre → E120	
DOUX	Blé → F60	

*Correcteur d'acidité

  - **Je choisis un levain actif pour DÉVELOPPER DAVANTAGE DE SAVEURS et parce que LE TEMPS N'EST PAS UN PROBLÈME.**
    - Je choisis selon l'intensité des saveurs
    - Je choisis selon la céréale

	Je choisis selon l'intensité des saveurs	Je choisis selon la céréale
INTENSE	Sarrasin → Levain de Blé Noir	Seigle → Crème de Levain
MOYENNE	Blé dur → Levain Blé Dur	

Conseils sur mesure

Au sein de la collection mondiale de levains du groupe Lesaffre, notre gamme est encore plus vaste. Vous recherchez une saveur spécifique et unique ? Nous vous accompagnons avec plaisir, de façon personnalisée, pour trouver exactement le levain qui répond à vos attentes.



