

LIVENDO®

With our sourdough solutions you can

master the magic of Nature

and raise your bread to the next level

ALGIST BRUGGEMAN
A LESAFFRE COMPANY

Depuis plus de 75 ans, Algist Bruggeman est le spécialiste belge par excellence de la levure et des solutions pour la boulangerie. Depuis notre site de production à Gand, nous fournissons des ingrédients de haute qualité aux boulangers. Notre expertise réside dans le développement de produits innovants à base de levure, mais nous proposons également une large gamme de levains, d'améliorants pour pain, de mixes et de prémixes.

Algist Bruggeman est également fier de faire partie du groupe international Lesaffre, ce qui nous permet d'allier un service local à une expertise mondiale. Notre mission: soutenir le métier de boulanger avec des solutions de qualité qui allient tradition et innovation.

LESAFFRE

Depuis 1853, Lesaffre s'impose comme un pionnier mondial de la fermentation, des technologies de levure et des solutions de boulangerie. Fort de plus de 170 ans d'expérience, le groupe accompagne les boulangers de tous horizons — de l'artisanat au (semi)industriel — pour atteindre une qualité constante, une production plus efficiente et une signature gustative unique. Ce qui fait la singularité de Lesaffre, c'est l'alliance d'une expertise scientifique pointue et d'un savoir-faire boulanger très concret, portée par un réseau international de plus de 50 Baking Centers™. Dans ces centres spécialisés, experts de la panification, technologues et développeurs produits collaborent chaque jour avec les boulangers afin d'optimiser les procédés, tester de nouvelles références et concevoir des recettes innovantes. Ainsi, chaque boulangerie — de l'atelier artisanal au (semi)industriel — accède à un savoir mondial, traduit en solutions concrètes et directement applicables.

Gamme de produits



LEVURES

BRUGGEMAN+ BRUGGEMAN FT Kastalia

Levure Bruggeman est réputé pour ses levures haut de gamme. **BRUGGEMAN+** est notre levure de qualité supérieure qui garantit des résultats de cuisson exceptionnels. Cette levure offre une levée puissante et régulière qui reste parfaitement maîtrisée, avec un goût et un arôme enrichi. Cette levure excelle dans les processus de levée lente et les pâtes riches en sucre grâce à une tolérance exceptionnelle et un pouvoir de fermentation durable.
BRUGGEMAN FT (Freeze Tolerant)a été spécialement développée pour les processus de surgélation. Son activité initiale plus faible, combinée à des substances protectrices des cellules, garantit des performances optimales après décongélation. Cette levure assure une conservation plus longue des produits surgelés non levés et permet une planification efficace de la production.

KASTALIA propose toutes les qualités de levure haut de gamme avec une facilité d'utilisation inégalée. Cette formule de levure liquide se dose sans effort et avec précision, tandis que son absorption plus rapide dans la pâte garantit un processus de production plus efficace. Grâce au système de conservation réfrigéré, Kastalia conserve toujours une fraîcheur optimale. Le système de dosage fermé évite tout contact manuel, ce qui élève l'hygiène de votre boulangerie à un niveau supérieur.

LEVAINS

LIVENDO

Découvrez **LIVENDO**, notre gamme de levains de haute qualité qui allie à la perfection tradition et innovation. Ces levains vivants, actifs et inactifs, soigneusement élaborés, confèrent à votre pain un caractère unique et authentique. LIVENDO vous offre, en tant que boulanger, une plus grande liberté créative dans vos recettes, tout en répondant à la demande croissante de produits naturels et artisanaux. Profitez de tous les avantages gustatifs du pain au levain traditionnel, sans compromettre le contrôle et l'efficacité de votre boulangerie. Grâce à notre fondement scientifique et à nos nombreuses années d'expertise, LIVENDO élimine les pertes de temps et les risques souvent associés aux cultures de levain traditionnelles. Vous combinez ainsi sans effort une expérience gustative authentique avec des processus de boulangerie modernes.

AMELIORANTS DE PAIN

PULSO croustilis

PULSO propose une large gamme d'améliorants pour pain qui répond à tous les défis de la boulangerie: volume, tolérance, élasticité, moelleux et anti-formation de bulles. Notre gamme, composée d'additifs, d'auxiliaires technologiques et d'ingrédients naturels, garantit des résultats rapides et efficaces pour tous les processus de production et tous les types de pain. Nous nous engageons pleinement pour votre réussite en vous proposant des solutions fiables et en partageant avec vous notre expertise et nos meilleures technologies. Avec un objectif clair: des résultats optimaux pour votre boulangerie – car c'est ce qui compte vraiment.

CROUSTILIS permet d'obtenir un pain qui excelle à tous les niveaux. Cet améliorant pour pain garantit une pâte souple et facile à travailler, dotée d'une tolérance exceptionnelle tout au long du processus de fabrication. Le résultat est impressionnant: un pain au volume accru, une mie moelleuse et aérée qui reste fraîche plus longtemps, et une croûte dorée et croustillante. CROUSTILIS empêche en outre la formation de bulles pour un résultat final parfait à la sortie du four.

MIXES EN PREMIXES

STAR'BAKE

STAR'BAKE propose des solutions de boulangerie pour tous les goûts. Nos recettes créatives à base d'ingrédients soigneusement sélectionnés séduiront tous vos clients. Grâce à des ingrédients prêts à l'emploi, STAR'BAKE simplifie vos processus, vous permettant ainsi de réagir rapidement aux nouvelles tendances de consommation. Nous partageons votre passion pour le savoir-faire et la qualité, et vous aidons à offrir bien plus que des produits de boulangerie: un moment de plaisir et d'art de vivre à vos clients.

PRODUITS SUR MESURE

Chaque boulangerie a sa propre identité, ses procédés et ses ambitions. C'est pourquoi nous croyons fermement aux solutions qui partent des **besoins spécifiques du client**. Qu'il s'agisse de profils aromatiques, de comportement de fermentation, d'efficacité de production ou de régularité sur de grands volumes : nous commençons par écouter, analysons en profondeur, puis développons des **PRODUITS DE LEVURE ET DE BOULANGERIE SUR MESURE** parfaitement adaptés à votre réalité au quotidien.



Dans notre Baking Center, une équipe de cinq Baking Advisors est à votre disposition. Ces spécialistes allient une expertise approfondie à un accompagnement concret pour chaque boulanger professionnel.



Nous vous aidons avec plaisir sur :



Approche sur mesure pour chaque client

Chaque boulangerie a ses besoins et ses défis. C'est pourquoi nous proposons une approche sur mesure, alignée sur votre stratégie :

1. **Votre projet**
2. **Développer une solution personnalisée**
3. **Validation des tests par nos Baking Advisors**
4. **Présentation du résultat final**
5. **Analyse sensorielle (test panel)** *en option*
6. **Produit adopté par le client**

Tom Van Cauter
Baking Advisor

Dans l'univers de la boulangerie, les possibilités sont aussi infinies que votre imagination — la créativité est mon ingrédient essentiel.

Florean Criel
Baking Advisor

Ce qui me motive, c'est de construire avec le client des produits de qualité, des solutions innovantes et des collaborations durables.

Wilbert Spierings
Baking Advisor

Mon métier, c'est avant tout une histoire de personnes, de savoir-faire et de progrès. Grâce à mon expertise, j'aide les clients à travailler avec plus de confiance et de plaisir, et une solution n'est vraiment réussie que lorsqu'elle fait ses preuves sur le terrain.

Gita Prochazkova
Baking Center Manager

Pour moi, la fermentation et la cuisson, c'est toute la magie de la boulangerie. En associant cette magie à une expertise industrielle, je crée avec les clients des produits qui surprennent.

Wesley De Coninck
Baking Advisor

Mon objectif : inspirer les clients et les aider à grandir, jour après jour. Je ne lâche rien — je continue jusqu'à ce que le client soit pleinement satisfait.

Solutions de dosage de liquides

Nous savons qu'un processus de production performant est essentiel pour toute boulangerie. Notre service Liquid dosing solutions propose des solutions sur mesure pour connecter les installations en toute fluidité et optimiser la production. Nos deux experts techniques, Peter et Martin, sont prêts à vous accompagner – qu'il s'agisse d'un artisan boulanger ou d'une boulangerie industrielle. Ils mettent l'accent sur une qualité irréprochable et sur la tranquillité d'esprit du boulanger. Cela signifie un **stockage efficace et hygiénique de la levure ou du levain, ainsi qu'un dosage précis** tout au long du processus de production.

- Assistance interne 24/7
- Support technique rapide sur site
- Aucune inquiétude sur la qualité et la maintenance
- Conception high-end de nos équipements pour la levure
- Plus de 50 ans d'expérience à nous deux
- Intervention immédiate sur les problématiques complexes liées aux processus de levure ou de levain.



Livendo® Gamme



Starter de levain

On choisit un starter de levain quand on veut développer son levain soi-même. Ce processus prend normalement beaucoup de temps, mais avec ces starters, on dispose d'une excellente base et on accélère nettement le démarrage.



LV1
à base de blé

Apporte de l'acidité aux produits de boulangerie, améliore l'équilibre global des saveurs et contribue à la levée de la pâte. Développe des notes aromatiques douces, lactées et beurrées, avec une légère acidité lactique.

Le profil aromatique dépend du substrat choisi

Emballage Boîte 1kg (100 sachets x 10g)
Boîte 6kg (60 sachets x 100g)
Conservation 12 mois (2-6°C) | 24 mois (-23°- -18°C)
Dosage 0,2-0,5% sur le poids de farine

DOUX



LV2
à base de blé

Apporte de l'acidité aux produits de boulangerie, principalement de l'acide acétique, améliore la saveur globale et contribue à la levée de la pâte.

Le profil aromatique dépend du substrat choisi

Emballage Boîte 6kg (60 sachets x 100g)
Boîte 10 kg (5 sacs x 2kg)
Conservation 12 mois (2-6°C) | 24 mois (-23°- -18°C)
Dosage 0,3% sur le poids du levain

DOUX MOYENNE



LV4 Sans Gluten
à base de semoule de maïs

Assure un profil acide intense et net, avec un accent sur l'acide acétique, renforce la complexité aromatique, soutient la levée de la pâte et met clairement en avant les arômes typiques et puissants du levain.

Le profil aromatique dépend du substrat choisi

Emballage 8kg (8x1kg)
50g sachets
Conservation 12 mois (2-6°C) | 24 mois (-23°- -18°C)
Dosage 0,25-0,4% sur le poids du levain

DOUX MOYENNE INTENSE



LV4
à base de blé dur

Assure un profil acide intense et net, avec un accent sur l'acide acétique, renforce la complexité aromatique, soutient la levée de la pâte et met clairement en avant les arômes typiques et puissants du levain.

Le profil aromatique dépend du substrat choisi

Emballage 2kg
Conservation 12 mois
Dosage 0,3% sur le poids du levain

DOUX MOYENNE INTENSE



My Sourdough
à base de blé

Une solution innovante « start-to-sourdough » qui permet aux boulangers de créer leur propre signature de levain, de façon simple et fiable.

Le profil aromatique dépend du substrat choisi

Emballage 8kg (20x0,4kg)
Conservation 12 mois
Dosage 20% sur le poids de farine

Levain actif

On choisit un levain actif lorsqu'on prend le temps de laisser les saveurs se développer pleinement. Cette méthode demande du repos et de la fermentation, mais offre un profil aromatique profond et riche.



Levalys
à base de blé

Malt fermenté par des levures. Goût et arômes uniques. Levalys est fermenté exclusivement grâce à une levure spécifique, capable de développer des notes aromatiques dans des conditions bien précises.

Emballage 10kg, 200kg
Conservation 12 semaines
Dosage 2-10% sur le poids de farine

DOUX MOYENNE



Levain de Blé Noir
à base de sarrasin

Apporte des notes typiques de sarrasin, de levain et de fruits. Fraîcheur renforcée et mie plus agréable. Levain actif pour des arômes doux et fruités dans le pain.

Emballage 10kg, 300kg
Conservation 12 semaines
Dosage 5-15% sur le poids de farine

DOUX MOYENNE INTENSE



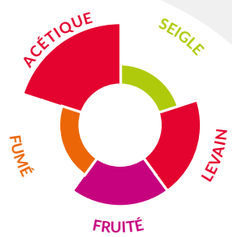


Crème de Levain
à base de seigle

Un levain de seigle vivant, vraiment unique. Un levain vivant de haute qualité qui vous permet de donner à vos produits de boulangerie une signature personnelle et authentique.

Emballage 5kg, 10kg, 300kg, 1000kg
Conservation 12 semaines
Dosage 5-15% sur le poids de farine

DOUX MOYENNE INTENSE



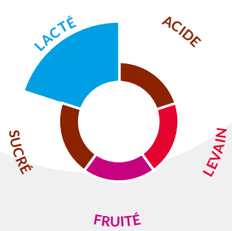


Levain de Blé Dur
à base de blé dur

Ce levain est élaboré à partir de blé dur, une céréale méditerranéenne ancestrale au goût puissant et malté. Et comme le levain favorise naturellement un développement riche des saveurs, des arômes et de la couleur, les notes aromatiques restent longtemps en bouche.

Emballage 10kg, 300kg
Conservation 14 semaines
Dosage 5-15% sur le poids de farine

DOUX MOYENNE



en poudre liquide DOUX MOYENNE INTENSE intensité d'acidité

Levain inactif

On choisit le levain inactif quand on veut du goût rapidement, sans longue attente. Parfait pour les boulangers qui veulent travailler efficacement tout en apportant instantanément une note de levain.

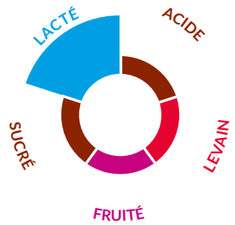


BD100
à base de blé dur

Levain de blé dur dévitalisé et sec, à incorporer sans modifier la recette, pour apporter des notes de fermentation typiques : blé mûr, arômes maltés et une acidité douce à moyenne. Il donne instantanément à toute pâte la profondeur de goût caractéristique du blé dur fermenté.

DOUX · MOYENNE

Emballage 20kg
Conservation 12 mois
Dosage 1-4% sur le poids de farine





F60
à base de blé

Levain de blé dévitalisé qui apporte à la pâte une acidité légère, accompagnée de notes de farine blanche et d'arômes lactés. Cette poudre est idéale pour le pain toasté, les baguettes, les pains aux céréales et la ciabatta.

DOUX

Emballage 20kg
Conservation 12 mois
Dosage 1-6% sur le poids de farine





F100
à base de blé

Levain de blé dévitalisé qui donne à la pâte une intensité douce et une palette de notes de blé et de malt. Parfait pour les pains aux céréales et les pains de campagne, auxquels il apporte authenticité, caractère et une touche rustique, sans acidité marquée.

DOUX · MOYENNE

Emballage 20kg
Conservation 18 mois
Dosage 1-4% sur le poids de farine





F200
à base de blé

Levain de blé dévitalisé qui apporte à la pâte une palette intense de notes torréfiées et de farine blanche. Idéal pour les pains blancs, auxquels il ajoute authenticité, caractère et un style rustique, avec une acidité plus élevée.

DOUX · MOYENNE · INTENSE

Emballage 20kg
Conservation 18 mois
Dosage 1-3% sur le poids de farine



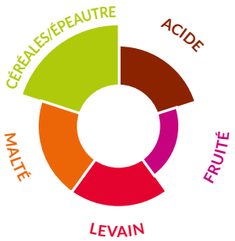


E120
à base d'épeautre

Levain d'épeautre dévitalisé et sec, facile à incorporer à la pâte, pour restituer les saveurs typiques de l'épeautre fermenté : notes céréalières, arômes d'épeautre, une pointe de fruité et une acidité douce à moyenne. Il donne immédiatement au pain la profondeur reconnaissable d'une vraie fermentation d'épeautre, sans ajuster votre recette.

DOUX · MOYENNE

Emballage 10kg
Conservation 12 mois
Dosage 1-4% sur le poids de farine



en poudre · liquide · intensité d'acidité (DOUX · MOYENNE · INTENSE)



S400
à base de seigle

Farine de seigle fermentée dévitalisée, qui apporte des notes typiques de seigle et de levain : arômes fruités et maltés, avec une acidité très marquée.

DOUX · MOYENNE · INTENSE

Emballage 20kg
Conservation 18 mois
Dosage 1-3% sur le poids de farine



Correcteur d'acidité



AS75L
à base de seigle

Correcteur d'acidité liquide qui aide à abaisser le pH de la pâte, freine la croissance de certains micro-organismes indésirables et vous permet d'ajuster votre production. Cela prolonge la durée de conservation du pain et limite l'altération.

DOUX · MOYENNE · INTENSE

Emballage 10kg, 200kg
Conservation 12 mois
Dosage 1-3% sur le poids de farine







Succès garanti avec une culture de levain active et stable

Liberté créative

Gain de temps et efficacité

Facile à utiliser

Sans E



Découvrez comment faire votre propre levain naturel à partir de zéro.

Commandez via votre grossiste

Numéro d'article 100018487
8 kg (20 x 400g)

LIVENDO

My Sourdough

My Sourdough est un levain innovant qui permet aux boulangers de créer leur propre signature de levain unique, de manière accessible et fiable.

Alors que la fermentation traditionnelle du levain représente un défi complexe avec des résultats imprévisibles, My Sourdough offre une base soigneusement développée qui garantit le succès. Cette base peut ensuite être affinée selon vos propres goûts en expérimentant avec différents types de farine, temps de fermentation et autres facteurs - vous créerez ainsi avec certitude un levain qui reflète pleinement votre personnalité.

Artisanal sourdough made simple

Mode d'emploi

1. Ouvrez l'emballage de votre My Sourdough.
2. Mélanger le contenu avec la farine de votre choix.
3. Ajouter de l'eau à 35°C et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.
4. Laisser reposer le levain 18 à 20 heures à une température comprise entre 28 et 35°C.
5. Ensuite, conserver à environ 4°C.

Points à retenir

Lors de la préparation du levain, tenez compte des points suivants :

1. Au cours du processus de fermentation, le levain devient encore plus liquide.
2. Le levain doit fermenter entre 30 et 35 °C pendant 18 heures pour obtenir une acidification optimale.
3. Une fois préparé, le levain peut être utilisé pendant 7 jours maximum.
4. Le taux d'hydratation dépend des types de farine utilisés. Ces indications sont données à titre indicatif.

www.algistbruggeman.be/mysourdough

Recettes de pain au levain



Pâte au levain de base 12



Pain Jules 14


Choc Au Peary 16


Belgian Pride 18


Pain Amai à l'Açaï 20


Pizzabatta 22

Travailler avec Livendo My Sourdough

Avec Livendo My Sourdough, vous pouvez facilement préparer un levain solide ou liquide. Cela permet à chaque boulanger d'adapter le système à son processus de production, au profil gustatif souhaité et à l'espace de stockage disponible. Vous pouvez choisir librement le type de farine que vous utilisez (par exemple, blé, seigle, épeautre, sarrasin...). De plus, c'est vous qui décidez si vous souhaitez préparer un levain solide ou liquide.

Levain solide

Le levain solide a **une consistance plus ferme** et se conserve facilement dans un **récipient au réfrigérateur**. Il ne nécessite pas de **cuve de fermentation**.

Caractéristiques :

- acidité légèrement plus prononcée (qui dépend également du type de farine)
- profil aromatique plus complet
- conservation pratique

Levain liquide

Un levain liquide contient **plus d'eau**, ce qui le **rend plus facile à mélanger et à doser** dans la pâte. Il se conserve facilement dans **un seau au réfrigérateur**.

Caractéristiques :

- acidité généralement plus douce (en fonction également du type de farine)
- goût plus doux et plus rond

Ces deux systèmes garantissent **une fermentation stable et un développement gustatif riche**.
Le choix dépend donc principalement de **votre méthode de travail et de vos préférences gustatives**.

Type de farine	Ingrédients			Levain solide eau		Levain liquide eau	
		kg	%	%	en grammes	%	en grammes
Blé	Farine de blé 65%	2,000	100%	75%	1500	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Blé dur	Semoule de blé dur	2,000	100%	70%	1400	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Blé complet	Farine de blé complet 100%	2,000	100%	80%	1600	140%	2800
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Seigle	Farine de seigle 100%	1,000	50%	80%	1600	170%	3400
	Farine de seigle 70%	1,000	50%				
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Épeautre	Farine d'épeautre T80	2,000	100%	70%	1400	130%	2600
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				

Cliquez ici pour voir la vidéo explicative complète

Comment lire le tableau?

Le rapport entre la farine et My Sourdough est toujours le suivant :

100% farine
20% My Sourdough

Cela signifie que vous ajoutez toujours 20% de My Sourdough par rapport au poids de la farine.
Exemple : 2000g farine de blé et 400g My Sourdough

Ce rapport est linéaire, vous pouvez donc facilement multiplier les quantités :

6kg farine de blé et 1,2kg My Sourdough
10kg farine de blé et 2,0kg My Sourdough
24kg farine de blé et 4,8kg My Sourdough
36kg farine de blé et 7,2kg My Sourdough

La **quantité d'eau à ajouter** varie selon que vous prépariez un **levain solide ou liquide**. Reportez-vous au tableau pour connaître la quantité exacte.

Exemple pratique : levain de blé liquide

Étape 1 **Choisissez le type de farine**. Dans cet exemple, nous utilisons de la **farine de blé.**
Étape 2 **Pesez la farine et le My Sourdough** selon le rapport 100 %/20 %.
Étape 3 Utilisez le tableau pour le **levain liquide** et ajoutez la quantité **d'eau** appropriée.

Veillez à ce que **l'eau soit à une température de 35 °C** pour une fermentation optimale



Étape 1 — Étape 2 — Étape 3

Type de farine	Ingrédients	kg	%	Levain solide eau %	Levain solide eau en grammes	Levain liquide eau %	Levain liquide eau en grammes
Blé	Farine de blé 65%	2,000	100%	75%	1500	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Blé dur	Semoule de blé dur	2,000	100%	70%	1400	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				

Recette de base du pain au levain

	%	kg
Farine au choix	100	5,000
Eau	60*	3,000
Levain préparé avec Livendo My Sourdough solide-liquide	**20 - 40**	**1,000 - 2,000**
Sel	2	0,100
Bruggeman+ (facultatif)	0,2	**0,010**



* Lors de la préparation du pain au levain, le dosage de l'eau est très important.
L'utilisation d'un levain solide ou liquide a une influence immédiate et directe sur ce dosage.
Il faut donc en tenir compte lors du dosage de l'eau.

Pain Jules



Ingrédients

	%	kg
Farine fine de blé	80	4,800
Farine fine de seigle	10	0,600
Farine intégrale de seigle	10	0,600
Levain avec Livendo My Sourdough (liquide)	25	1,500
Bruggeman+	0,5	0,030
Sel	2	0,120
Eau	50	3,000
Pulso Pain Minute Fresh	3	0,180
Eau de bassinage	2	0,120
Poids total		**10,650**
Nombre de pièces		**26**







Préparation

Mélanger*	5 minutes	Uniquement la farine, l'eau et le levain
Autolyse	60 minutes	
Pétrissage	5 + 3 minutes	
Bassinage (optionnel)	Incorporer l'eau pendant les 2 dernières minutes du pétrissage	
Température de la pâte	25°C	
Pointage	60 minutes dans un bac en plastique, rabattre la pâte	
	Poids en kg	**Nombre de pièces**
Pesage	**0,4**	**26**
Façonnage	Bouler et placer dans un moule.	
Levage	Laisser reposer toute la nuit à 5 °C	
Préchauffage	240°C	
Incision		
Cuisson au four à sole*	Cuire à 235 °C pendant 18 à 20 minutes. Ajouter de la vapeur et garder la porte fermée.	
Congélation	Se conserve jusqu'à 8 jours au réfrigérateur.	
Cuisson finale	Cuisson de 6 minutes à 240 °C.	

* Cette recette a été créée avec du My Sourdough liquide. Si vous utilisez du My Sourdough solide, il convient d'ajuster la quantité d'eau. Pour ce faire, consultez le tableau à la page 12.
Les recettes et procédures standard sont adaptées aux matières premières et à l'infrastructure que nous utilisons chez Algist Bruggeman. Il est donc possible que certains paramètres doivent être ajustés.

Choc Au Peary



Ingrédients

	%	kg
Farine fine de blé	100	5,000
Eau	35	1,750
Bruggeman+	1	0,050
Levain avec Livendo My Sourdough (liquide)	25	1,250
Sel	2	0,100
Pulso Pain Minute Fresh	4	0,200
Purée de poires	20	1,000
Garniture		
Pépites de chocolat noir	10	0,500
Pépites de chocolat au lait	10	0,500
Pépites de chocolat blanc	10	0,500
Morceaux de poires séchées	10	0,500
Poids total		**11,350**
Nombre de pièces		**28**





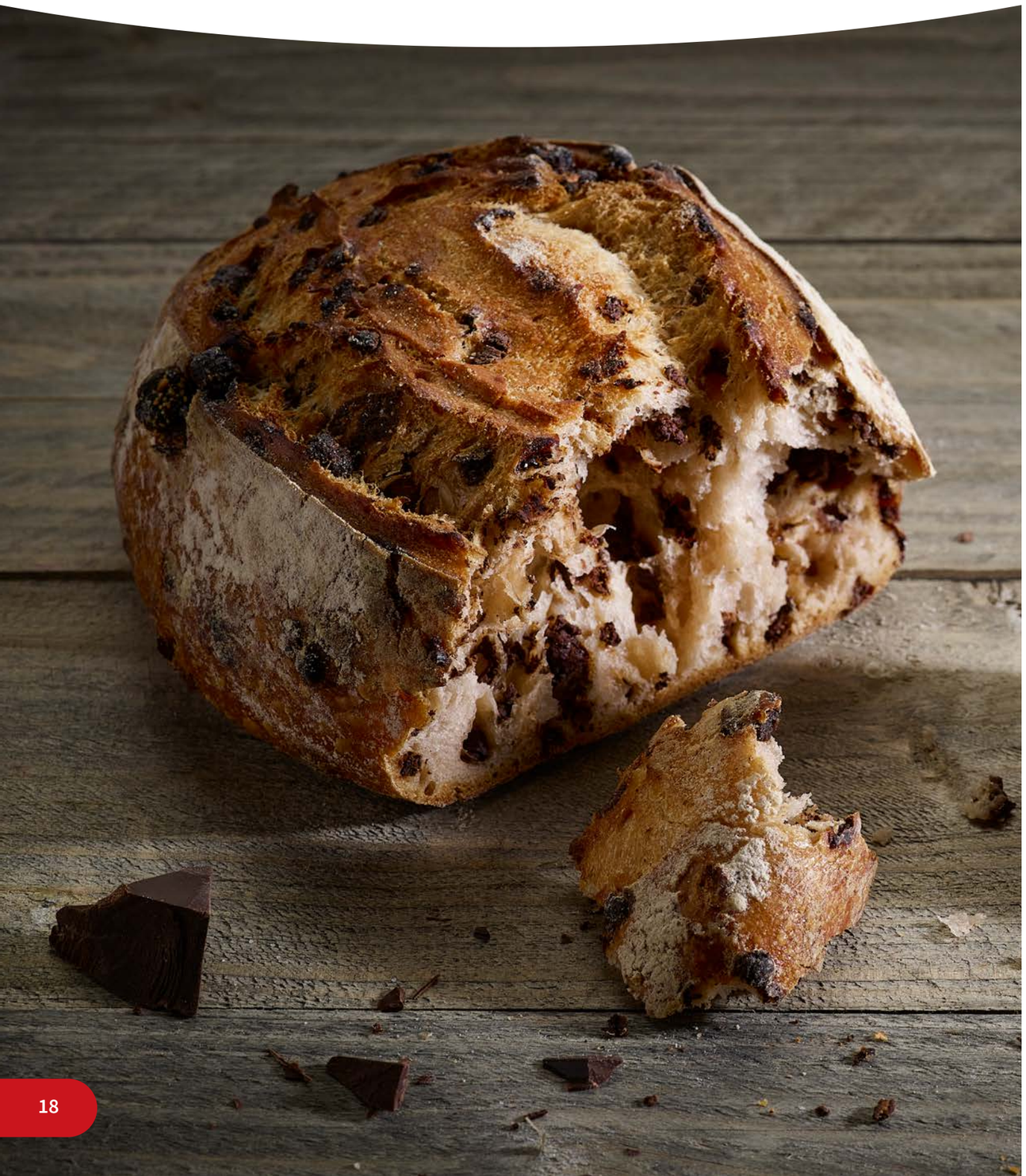


Préparation

Mélanger*	5 minutes	Tous les ingrédients sauf le chocolat et la poire en première vitesse
Pétrissage*	Pendant 6 minutes en deuxième vitesse	
Température de la pâte	24°C	
Garniture	Incorporez brièvement les morceaux de poires séchées et le chocolat	
Pesage	Pâte de **3,200 kg**	
Pointage	Laisser reposer 30 minutes dans un bac en plastique, rabattre la pâte	
Levage	Laisser reposer toute la nuit à 12 ˚C	
Diviser	En 8 morceaux égaux	
Préchauffage	250°C	
Cuisson au four à sole*	Cuisez à 230°C (ajoutez de la vapeur) pendant ± 20 minutes, en maintenant la clé à vapeur fermé	
Conservation	Après refroidissement, conserver jusqu'à 7 jours au réfrigérateur	
Cuisson finale	*Selon la méthode Pain Minute :* Cuisson entre 220 °C et 240 °C pendant 6 minutes Laisser reposer le produit pendant 30 minutes Le produit est maintenant prêt à la vente	
Congélation	Les pains peuvent également être conservés au congélateur pendant une longue période. Ils doivent être bien conservés (de préférence dans des sacs en plastique) afin d'éviter tout dommage dû au gel. Ces pains doivent être entièrement décongelés avant la cuisson (voir la méthode ci-dessus).	

* Cette recette a été créée avec du My Sourdough liquide. Si vous utilisez du My Sourdough solide, il convient d'ajuster la quantité d'eau. Pour ce faire, consultez le tableau à la page 12.
Les recettes et procédures standard sont adaptées aux matières premières et à l'infrastructure que nous utilisons chez Algist Bruggeman. Il est donc possible que certains paramètres doivent être ajustés.

Belgian Pride



Ingrédients

	%	kg
Farine fine d'épeautre	20	1,000
Farine fine de blé	80	4,000
Bière fruitée rouge	60	3,000
Bruggeman+	1	0,050
Sel	2	0,100
Levain avec Livendo My Sourdough (épais)	25	1,250
Pulso Pain Minute Fresh	5	0,250
Garniture		
Gouttes de chocolat résistantes à la cuisson	10	0,500
Pépites de chocolat noir	10	0,500
Pépites de chocolat au lait	10	0,500
Poids total		**11,150**
Nombre de pièces		**22**







Préparation

Mélanger*	5 minutes	Tous les ingrédients sauf la garniture en première vitesse
Pétrissage*	6 minutes	
Température de la pâte	26°C	
Garniture	Incorporez brièvement le chocolat.	
Pointage	45 minutes	
Diviser	En morceaux de **0,500kg**	
Levage	10 minutes	
Façonnage	Façonnez les petits pains en forme oblongue et laissez levez finalement pendant 60 minutes à une température de 28°C 80% HR	
Préchauffage	240°C	
Cuisson au four à sole*	Cuisez à 220°C pendant 20 minutes au four à sole	
Conservation	Après refroidissement, conserver jusqu'à 7 jours au réfrigérateur	
Cuisson finale	*Selon la méthode Pain Minute :* Cuisson entre 220 °C et 240 °C pendant 6 minutes Laisser reposer le produit pendant 30 minutes Le produit est maintenant prêt à la vente	
Congélation	Les pains peuvent également être conservés au congélateur pendant une longue période. Ils doivent être bien conservés (de préférence dans des sacs en plastique) afin d'éviter tout dommage dû au gel. Ces pains doivent être entièrement décongelés avant la cuisson (voir la méthode ci-dessus).	

* Cette recette a été créée avec du My Sourdough épais. Si vous utilisez du My Sourdough liquide, il convient d'ajuster la quantité d'eau. Pour ce faire, consultez le tableau à la page 12.
Les recettes et procédures standard sont adaptées aux matières premières et à l'infrastructure que nous utilisons chez Algist Bruggeman. Il est donc possible que certains paramètres doivent être ajustés.

Pain Amai à l'Açaï



Ingrédients

	%	kg
Farine fine d'épeautre	20	1,000
Farine fine de blé	80	4,000
Açaï en poudre	1,33	0,067
Eau	40	2,000
Yaourt	10	0,500
Sel	2	0,100
Levain avec Livendo My Sourdough (liquide)	15	0,750
Bruggeman+	1	0,050
Granola	10	0,500
Copeaux de noix de coco	5	0,250
Graines de chia	5	0,250
Eau de trempage	5	0,250
Décoration		
Copeaux d'amandes	15	0,750
Poids total		**9,710**
Nombre de pièces		**27**



Préparation

Préparer *	L'eau de trempage et les graines de chia	
Mélanger*	5 minutes	Tous les ingrédients, sauf la noix de coco, les amandes effilées, le granola et les graines de chia, en première vitesse
Pétrissage*	3 minutes	
Ajouter	Graines de chia, granola et copeaux de noix de coco	
Pétrissage*	3 minutes	
Température de pâte	24°C	
Pointage	120 minutes	
Pessage	En morceaux de **0,350 kg**	
Levage	10 minutes	
Façonnage	Façonnez les pains en forme oblongue et roulez-les dans des copeaux d'amandes. Placez dans un banneton, fermeture en haut. Laissez lever pendant 45 à 60 minutes à 26°C 80% HR.	
Préchauffage	240°C	
Cuisson au four à sole*	Cuisez à 220°C pendant 20 minutes	
Conservation	Après refroidissement, conserver jusqu'à 7 jours au réfrigérateur	
Cuisson finale	*Selon la méthode Pain Minute :* Cuisson entre 220 °C et 240 °C pendant 6 minutes Laisser reposer le produit pendant 30 minutes Le produit est maintenant prêt à la vente	
Congélation	Les pains peuvent également être conservés au congélateur pendant une longue période. Ils doivent être bien conservés (de préférence dans des sacs en plastique) afin d'éviter tout dommage dû au gel. Ces pains doivent être entièrement décongelés avant la cuisson (voir la méthode ci-dessus).	

* Cette recette a été créée avec du My Sourdough liquide. Si vous utilisez du My Sourdough solide, il convient d'ajuster la quantité d'eau.
Pour ce faire, consultez le tableau à la page 12.
Les recettes et procédures standard sont adaptées aux matières premières et à l'infrastructure que nous utilisons chez Algist Bruggeman.
Il est donc possible que certains paramètres doivent être ajustés.

Pizzabatta



Ingrédients

	%	kg
Farine fine de blé 11,5/680	100	5,000
Eau	25	1,250
Levain avec Livendo My Sourdough seigle (liquide)	25	1,250
Sauce à pizza	30	1,500
Bruggeman+	1	0,050
Pulso Pain Minute Fresh	3	0,150
Ail en poudre	0,60	0,030
Origan	0,60	0,030
Sucre	2	0,100
Sel	2	0,100
Huile d'olive	10	0,500
Poids total		**9,960**
Nombre de pièces		**100**







Préparation

Mélanger*	5 minutes	La farine fine, l'eau, le levain et la sauce à pizza en première vitesse.
Autolyse	30 minutes	
Mélanger*	5 minutes	Tous les autres ingrédients sauf l'huile d'olive
Pétrissage*	Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez pendant 3 minutes en deuxième vitesse	
Température de pâte	22°C	
Pessage	Pâte de **3,750 kg**	
Pointage	Laisser reposer 30 minutes dans un bac en plastique, rabattre la pâte	
Levage	Toute la nuit au réfrigérateur à 12°C	
Diviser	En 40 morceaux égaux	
Préchauffage	260°C	
Cuisson au four à sole*	Cuisez à 240°C pendant environ 14 à 16 minutes. Ajouter de la vapeur et garder la porte fermée.	
Conservation	Na afkoelen tot 7 dagen in koeling bewaren	
Cuisson finale	*Selon la méthode Pain Minute :* Directement depuis le congélateur pendant 3-4 minutes à 240°C Laisser reposer le produit pendant 30 minutes Le produit est maintenant prêt à la vente	
Congélation	Les pains peuvent aussi être conservés au congélateur plus longtemps. Ils doivent être bien protégés (idéalement dans des sacs plastiques) afin d'éviter toute brûlure de congélation.	

* Cette recette a été créée avec du My Sourdough liquide. Si vous utilisez du My Sourdough solide, il convient d'ajuster la quantité d'eau. Pour ce faire, consultez le tableau à la page 12.
Les recettes et procédures standard sont adaptées aux matières premières et à l'infrastructure que nous utilisons chez Algist Bruggeman. Il est donc possible que certains paramètres doivent être ajustés.

ALGIST BRUGGEMAN
A LESAFFRE COMPANY



Langerbruggekaai 37 • 9000 GENT

www.algistbruggeman.be

info@algistbrug.be

www.facebook.com/Algistbruggeman

algist_bruggeman

BAKING™ CENTER
LESAFFRE