

K  
N  
I  
H  
A

R

# FLOCKENMALZ

C  
E  
P  
T  
U  
R

Zakyselující  
přípravek

QR kódy  
s videorecepty  
uvnitř



# Flockenmalz

## Zakyselující přípravek

JEDNODUCHÁ CESTA ZA VYTVÁŘENÍM NOVÉHO SORTIMENTU PEČIVA SE ZAKYSELUJÍCÍM PŘÍPRAVKEM FLOCKENMALZ PATŘÍCÍM DO PRODUKTOVÉ ŘADY LIVENDO®.

LIVENDO® Flockenmalz je snadno použitelný. Stačí jej přidat do vaší stávající receptury a vytvořit tak jedinečné druhy výrobků přesně vám na míru, podle vašich požadavků, chutí a potřeb.

---

### LIVENDO® Flockenmalz: Bezproblémové řešení, vyvážená chuť, prodloužená vláčnost a měkkost.

LIVENDO® Flockenmalz je ideálním řešením pro milovníky pečiva hledající jedinečný a nezapomenutelný kulinářský zážitek. Nabízí rychlý a jednoduchý způsob přípravy pro vytvoření lahodného, dokonale vyváženého chleba nebo běžného a jemného pečiva s neuvěřitelně měkkou střídou a dlouhou vláčností.

### Použití

LIVENDO® Flockenmalz lze použít ve všech druzích výrobků, a to i v jemném pečivu: vícezrnné chleby, celozitný chléb, housky, rohlíky, bagety, loupáky...





## JEDNODUCHÝ A CHUTNÝ

LIVENDO® Flockenmalz vám umožňuje personalizovat vaši výrobu, nevyžaduje žádnou přípravu předem a může být přímo začleněn do míchání. LIVENDO® Flockenmalz je použitelný ve všech typech procesů pečení chleba a pečiva.

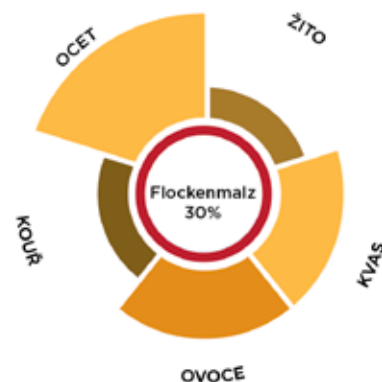


\*Náš sortiment kvasů byl vyvinut využitím přirozených fermentačních vlastností vybraných kmenů kvasinek a bakterií, jak je pozorováno v přírodě.

## LIVENDO® Flockenmalz přináší vyváženou chuť a výrazně zvyšuje měkkost a prodlužuje vláčnost pečiva.

Toto je typický sensorický profil, kterého můžete dosáhnout při výrobě pečiva s LIVENDO® Flockenmalzem. Díky němu budete moci svým zákazníkům nabídnout vyváženou chuť chleba a pečiva. LIVENDO® Flockenmalz dodává finálnímu produktu delší vláčnost a vyšší měkkost. Zobrazený profil odpovídá použití LIVENDO® Flockenmalzu ve výrobku „Honzův chléb“ v doporučeném dávkování. Profil se může mírně lišit při výrobě jiných typů pekařských výrobků, ale obecně řečeno, vždy bude dosaženo podobného aromatického trendu.

### Senzorický profil



**Stupnice intenzity kyselosti,**  
kterou přináší  
LIVENDO® Flockenmalz.



## Naši odborníci stojí vždy po vašem boku

Bez ohledu na vaše výrobní podmínky, naše týmy odborníků (pekaři a technologové) s vámi budou spolupracovat, aby přizpůsobili LIVENDO® Flockenmalz vašim požadavkům. K dispozici je také náš tým sensorické analýzy, s jehož pomocí můžete vašim zákazníkům nabídnout a doladit nejlepší aromatický profil vašich chlebů.

**LIVENDO®. VÝROBKY, KTERÉ  
POTŘEBUJETE, ABYSTE SVÉMU PEČIVU  
DODALI ZÁZRAČNÉ KOUZLO PŘÍRODY\*.**

\*Náš sortiment kvasů byl vyvinut využitím přirozených fermentačních vlastností vybraných kmenů kvasinek a bakterií, jak je pozorováno v přírodě.

### UŽITEČNÉ INFORMACE

#### RADA K POUŽITÍ

Upravte výši dávkování od 10 % do 40 % na hmotnost mouky v závislosti na požadované intenzitě sensorického profilu, tj. od 1 kg do 4 kg na 10 kg mouky. Přidejte přímo do hnětače.

#### VZHLED

Pasta s viditelnými kousky semínek.

#### PH A TTA

Kyselost (mmol/kg):  
190 mmol/kg +/- 10 %.

#### BALENÍ

11 kg, plastový (PP) kbelík s víkem a PE vložkou

#### SKLADOVÁNÍ

Skladujte na chladném a suchém místě při teplotě mezi 2 a 8 °C po dobu 6 měsíců od data výroby v původním uzavřeném obalu při optimálních podmínkách skladování.

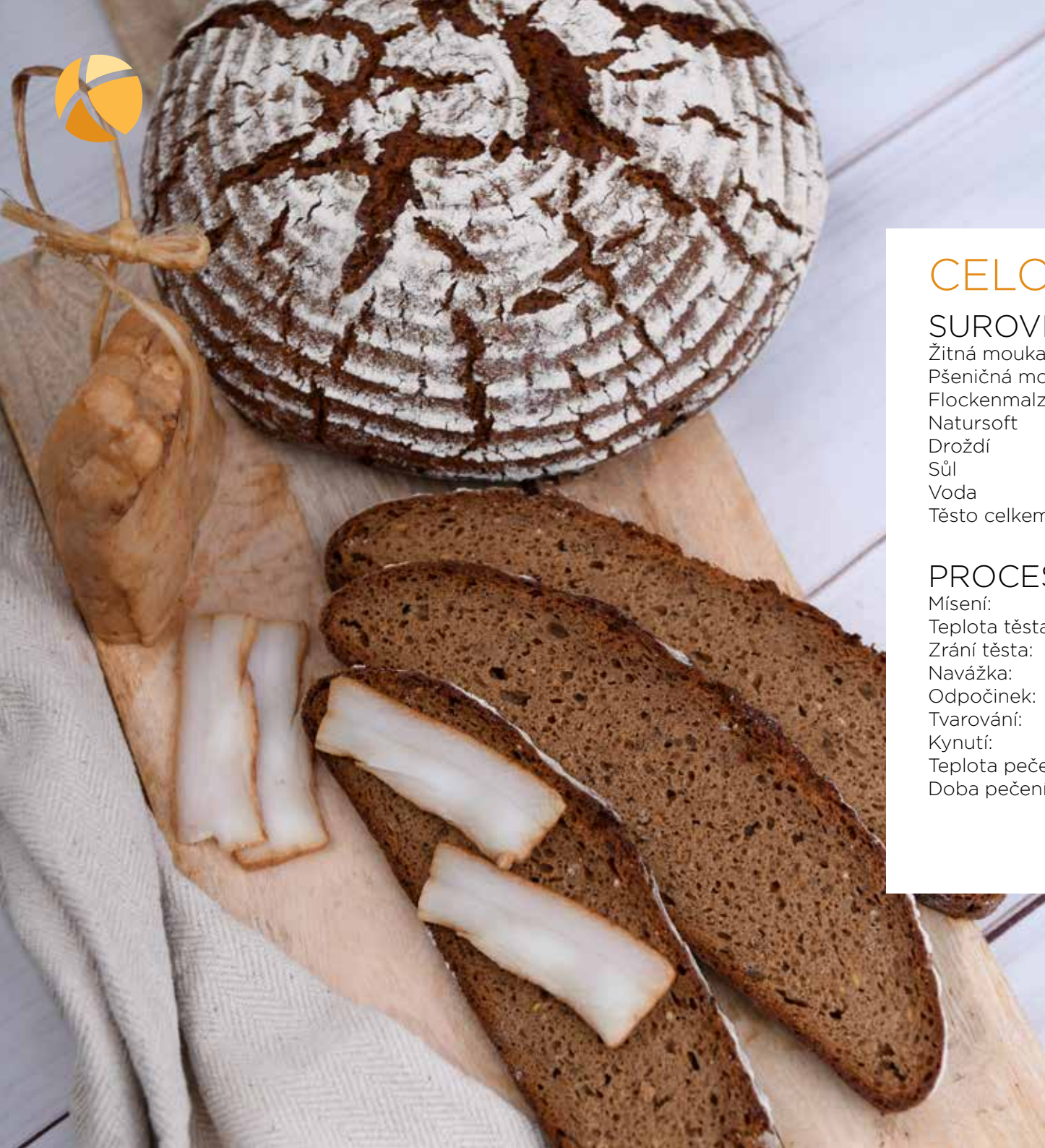
#### CERTIFIKACE

Bez GMO.

#### SLOŽENÍ

Voda; ječná mouka; cukr; lněná semínka; hrachové vločky; pšeničné vločky; startér kvasinek a bakterií; sůl; ovesné vločky; sušené bramborové vločky (brambory 99%, emulgátor: E471, stabilizátor: E450, antioxidanty: E300, E304, kurkuma); ocet; zlatá lněná semínka; pohanka; kukuřičná krupice; pražený ječmen.





## CELOŽITNÝ CHLĚB

### SUROVINY

Žitná mouka T930	9,00	90,0%
Pšeničná mouka T530	1,00	10,0%
Flockenmalz	4,50	45,0%
Natursoft	0,15	1,5%
Droždí	0,30	3,0%
Sůl	0,15	1,5%
Voda	7,00	70,0%
Těsto celkem	22,10 kg	

### PROCES

Mísení:	5 + 5 min
Teplota těsta:	27 - 28 °C
Zrání těsta:	20 min
Navážka:	1000 g
Odpočinek:	x
Tvarování:	chléb/(ošatka)
Kynutí:	60 min/35 °C/75%
Teplota pečení:	250 - 200 °C
Doba pečení:	65 min

video recept







## HONZŮV CHLĚB

### SUROVINY

Pšeničná mouka T530	10,00	100,0%
Flockenmalz	3,00	30,0%
Natursoft	0,10	1,0%
Droždí	0,20	2,0%
Sůl	0,15	1,5%
Olej	0,20	2,0%
Voda	7,50	75,0%
Těsto celkem	21,15 kg	

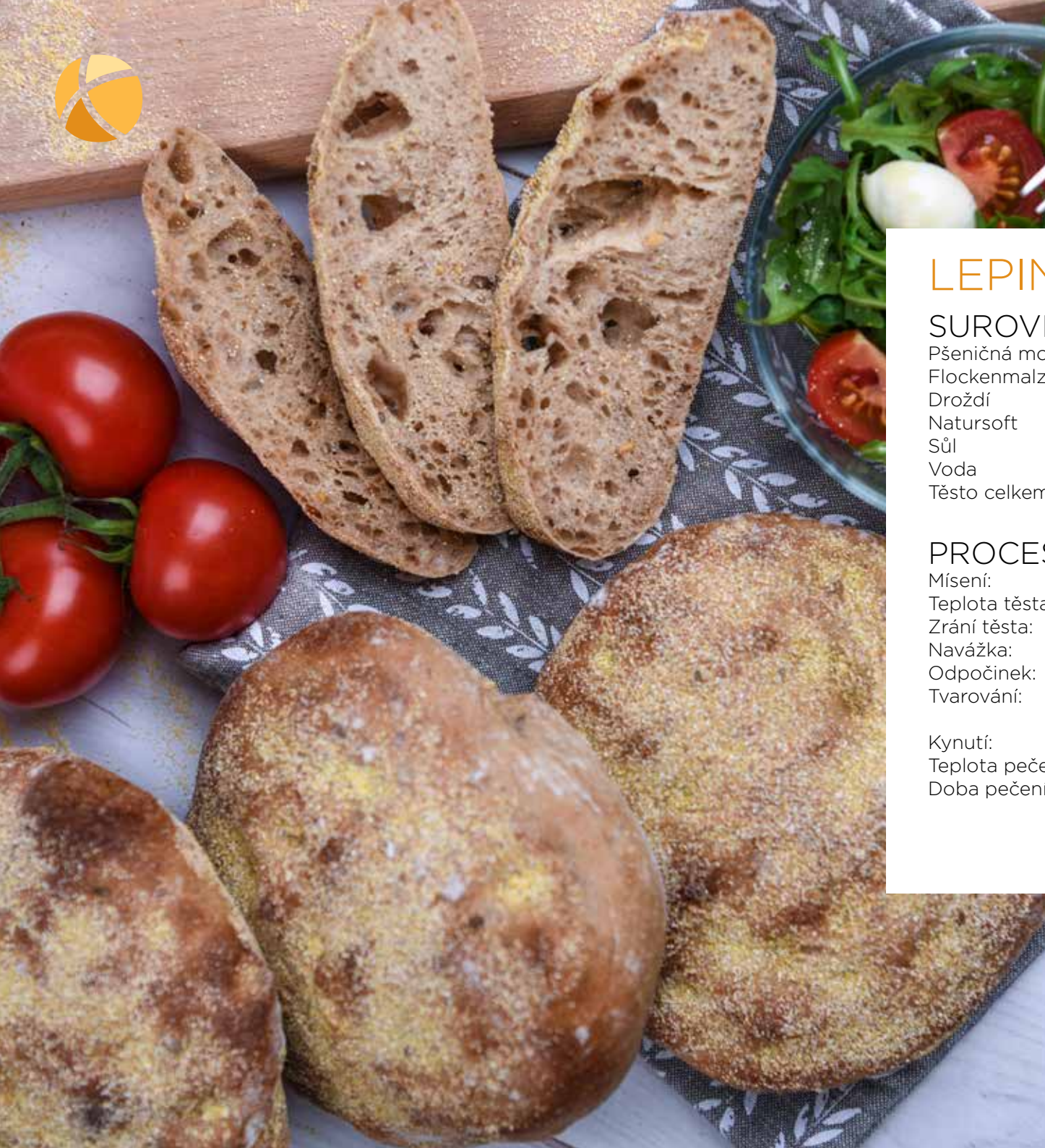
### PROCES

Mísení:	3 + 15 min
Teplota těsta:	20 - 24 °C
Zrání těsta:	90 min
Navážka:	480 g
Odpočinek:	x
Tvarování:	chléb/(ošatka)
Kynutí:	40 min/32 °C/75%
Teplota pečení:	250 - 200 °C
Doba pečení:	30 min

video recept







## LEPINJA

### SUROVINY

Pšeničná mouka T530	10,00	100,0%
Flockenmalz	2,00	20,0%
Droždí	0,18	1,8%
Natursoft	0,10	1,0%
Sůl	0,16	1,6%
Voda	6,50	65,0%
Těsto celkem	18,94 kg	

### PROCES

Mísení:	10 + 3 min
Teplota těsta:	26 °C
Zrání těsta:	90 min
Navážka:	150 g
Odpočinek:	30 min
Tvarování:	lepinja/ prsty v krupici
Kynutí:	30 min/35 °C/75%
Teplota pečení:	250 °C
Doba pečení:	10 min

video recept







## ŽITNO-PŠENIČNÝ CHLÉB SE SLUNEČNICÍ

### SUROVINY

Pšeničná mouka T530	3,00	30,0%
Žitná mouka T930	7,00	70,0%
Flockenmalz	4,00	40,0%
Natursoft	0,15	1,5%
Droždí	0,30	3,0%
Sůl	0,14	1,4%
Slunečnice	1,00	10,0%
Voda	7,00	70,0%
Těsto celkem	22,59 kg	

### PROCES

Mísení:	5 + 5 min
Teplota těsta:	27 - 28 °C
Zrání těsta:	20 min
Navážka:	590 g
Odpočinek:	x
Tvarování:	chléb/forma
Kynutí:	45 min/35 °C/75 %
Teplota pečení:	230 - 200 °C
Doba pečení:	45 min

video recept







## HOUSKY

### SUROVINY

Pšeničná mouka T530	10,00	100,0%
Flockenmalz	2,00	20,0%
Profit Roll PG	0,05	0,5%
Droždí	0,30	3,0%
Sůl	0,16	1,6%
Olej	0,40	4,0%
Voda	5,00	50,0%
Těsto celkem	17,91 kg	

### PROCES

Mísení:	5 + 5 min
Teplota těsta:	27 - 28 °C
Zrání těsta:	20 min
Navážka:	70 g
Odpočinek:	-
Tvarování:	pečivo
Kynutí:	40 min/35 °C/75%
Teplota pečení:	250 - 220 °C
Doba pečení:	12 min

video recept







## BAGETA

### SUROVINY

Pšeničná mouka T530	10,00	100,0%
Flockenmalz	3,00	30,0%
Natursoft	0,10	1,0%
Droždí	0,15	1,5%
Sůl	0,15	1,5%
Baker´s Bonus (RS 190)	0,01	0,1%
Voda	6,30	63,0%
Těsto celkem	19,71 kg	

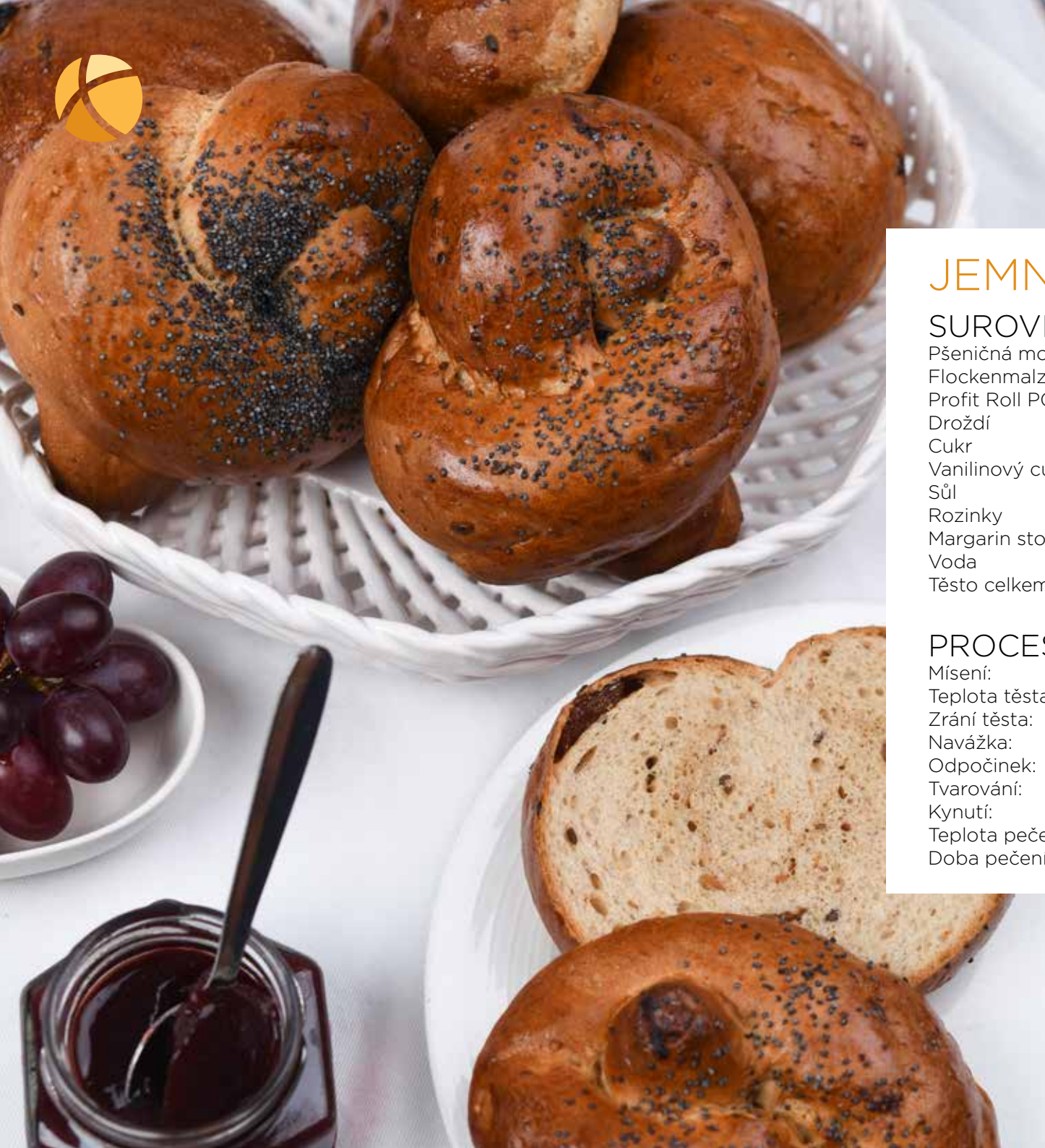
### PROCES

Mísení:	10 + 3 min
Teplota těsta:	27 - 28 °C
Zrání těsta:	90 min
Navážka:	350 g
Odpočinek:	5 min
Tvarování:	bageta
Kynutí:	20 min/35 °C/75%
Teplota pečení:	240 °C
Doba pečení:	20 min

video recept







## JEMNÉ PEČIVO

### SUROVINY

Pšeničná mouka T530	10,00	100,0%
Flockenmalz	2,50	25,0%
Profit Roll PG	0,05	0,5%
Droždí	0,50	5,0%
Cukr	1,10	11,0%
Vanilinový cukr	0,10	1,0%
Sůl	0,12	1,2%
Rozinky	0,70	7,0%
Margarin stolní	0,80	8,0%
Voda	4,50	45,0%
Těsto celkem	20,17 kg	

### PROCES

Mísení:	4 + 6 min
Teplota těsta:	27 - 28 °C
Zrání těsta:	20 min
Navážka:	70 g
Odpočinek:	10 min
Tvarování:	pečivo
Kynutí:	50 - 60 min/35 °C/75%
Teplota pečení:	220 - 200 °C
Doba pečení:	12 - 15 min

video recept







## KŘEHKÝ ROHLÍK

### SUROVINY

Pšeničná mouka T530	10,00	100,0%
Flockenmalz	2,00	20,0%
Profit Roll PG	0,05	0,5%
Droždí	0,40	4,0%
Sůl	0,17	1,7%
Olej	1,00	10,0%
Voda	4,80	48,0%
Těsto celkem	18,42 kg	

### PROCES

Mísení:	5 + 5 min
Teplota těsta:	27 - 28 °C
Zrání těsta:	20 min
Navážka:	70 g
Odpočinek:	-
Tvarování:	rohlík/ máčení v oleji, nařezání
Kynutí:	40 min/35 °C/75%
Teplota pečení:	250 - 220 °C
Doba pečení:	12 min

video recept











**Spoluprací s Baking with Lesaffre získáte pocit jedinečnosti a důležitosti, což vám s jistotou umožní být součástí budoucnosti pekařského řemesla.**

Lesaffre Česko, a.s.  
Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika  
+420 587 419 222 - [info.cz@lesaffre.com](mailto:info.cz@lesaffre.com) - [objednavky.cz@lesaffre.com](mailto:objednavky.cz@lesaffre.com)  
[www.lesaffre.cz](http://www.lesaffre.cz)