

_ LIEVITO MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*

Dolce



En cuvée för söta
jästbakverk med
Lievito Madre
(vetesurdeg) som
smälter i munnen



MONDO Lievito Madre

En värld full av möjligheter!

Lievito Madre står för italiensk bakkultur och används traditionellt till produktionen av bröd, frukostbröd, pizza men också sötade jästdeg. Ordagrant översatt betyder Lievito Madre „moder jäst” och är urtypen av en mild-aromatisk vetesurdeg som har speciellt goda jäsegenskaper.

Kristallklart vatten söker sig via bäckar och vattenfall ner till dalen där Sydtyrolen ligger inbäddat mellan böljande gröna berg. Denna plats är ursprunget för vår MONDO LIEVITO MADRE.

Genom traditionella metoder producerar vi vår Lievito Madre enbart med vetemjöl och vatten. Speciellt utbildade lievitisti med passion för sitt yrke tar hand om surdegens alla stadier vid den korrekta temperatur och atmosfär. Så skapas den miljö som är det ända sättet att få jäst och mjölksyrabakterier att utvecklas i en optimal ratio. Vi ger även vår Lievito Madre mycket tid, så den hinner utveckla alla sina olika facetter.

Som ett resultat av speciellt skonsam torkning försätter vi bakteriekulturen i en form av dvala, så att den senare kan ge dina bakverk den tydliga surdegskaraktären.

Vår Lievito Madre är tillgänglig i olika kompositioner. Följ med oss på en upptäcktsfärd och bli inspirerad av MONDO LIEVITO MADRE.





Vad är
Lievito Madre?



_ LIEVITO MADRE _

Dolce



Att baka med Lievito Madre är en konst, en livsfilosofi och inte minst en passion. En passion för italiensk bakkultur och långsamt mognande surdegar.

Folk tänker oftast på bröd eller frukostbullar när det kommer till surdegar. Men också „Grandi Lievitati“ – som det klassiska italienska söta jästade bakverket kallas – får sina karakteristiska drag utifrån tillsatsen av Lievito Madre. Den milda, aromatiska vetesurdegen ger de söta bakverken en individuell stil i form av utseende, textur och smak, och ger även karakteristiskt smältande mjukt inkräm och unika fermenterade aromer.

Vi använder vår egen Lievito Madre i vår sötade jästdegscuvée LIEVITO MADRE DOLCE. Med durumvetemjöl, en harmonisk sammansatt sötma och noggrant utvalda ingredienser erbjuder cuvéen den bästa utgångspunkten för italienska bakverk som smälter i munnen och en plattform för att utforska och skapa egna inspirerande kreationer.





_ LIEVITO MADRE _

Dolce



Cuvée för mjuka bakverk som smälter i munnen. Med socker, torkad Lievito Madre (vetesurdeg), durumvetemjöl och andra noggrant avstämda ingredienser

- För sötade jästdeggar med de karakteristiska influenserna från typisk italiensk bakkultur
- Inspiration till egna söta jästdeggar
- Passar till produktion av bakverk utan tillsatser
- Beskrivs som sötad deg med smör eller vegansk sötad deg (beroende på övrigt innehåll i receptet)
- Bakverk med konstant hög kvalitet på grund av den speciella fermenteringen av Lievito Madre

Optimalt justerad för kraven från individuella företagsprocedurer

- Passar ypperligt för både direktdeggar och för kalljästa degmetoder
- Väldigt hög degstabilitet och processtolerans
- Imponerande ugnsluft

Bakverk med autentiska egenskaper och unika försäljningsargument

- Tilltalande volym på bakverken
- Jämn inkrämsstruktur som smälter i munnen
- Typiskt struktur, finfibrig och lätt elastisk på grund av Lievito Madre
- Unik smakprofil på grund av en lång fermentering
- Långvarig färskhållning med ett mjukt inkräm

MONDO
*Lievito
Madre*



L'Adorabile



Beskrivning:

Söt jästdeg med smör och italiensk vetesurdeg

Vetemjöl starkt	10 000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2 000 g
Smör	1 200 g
Salt	180 g
Jäst	550 g
Vatten, ca.	4 900 g
<hr/>	
Totalvikt	18 830 g

Körtid: 3 + 8 min.

Degtemp.: ca. 28 °C

Liggtid: ca. 45 min.

Degvikt: 450 g (150 g per degbit i treflätan)

Viltid: 10 min.

Tillvägagångssätt: Efter liggtiden, väg upp degbitar och rundriv. Efter en kort viltid forma till strängar och fläta till flätor. Sätt av flätorna på plåt med papper och låt jäsa. Stryk flätorna med äggstrykning, strö på pärlsocker med eller utan hyvladmandel och baka av med öppet spjäll.

Jästid: 70-90 min.

Baktemp.: 180-190 °C

Baktid: 25-30 min.

Tips: Degen kan också förvaras i kyl över natten i en temperatur av 6-8 °C med en reducerad mängd jäst (400 g) som sedan kan göras till flätor efter kylförvaringen.

L'Adorabile
[la 'do 'ra:bile]
Den förtrollande

En trefläta som förtrollar
med sin mjuka
lena konsistens.



Il Seducente



Beskrivning:

Jästdeg med smör och smulpajsgdeg med kakao, chokladbitar, kanderade apelsinskal och italiensk vetesurdeg

Recept för 16 kapslar 60x20 cm eller 50 ringar med 18 cm i Ø

Vetemjöl starkt	10 000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2 000 g
Ägg	2 000 g
Salt	180 g
Jäst	600 g
Vatten	3 000 g

Smör, mjukt 2 000 g

Chokladdroppar 2 000 g
Kanderat apelsinskal 2 000 g

Totalvikt 23 780 g

Körtid:	3 + 6 min.
2:a körtid:	6-8 min. där smöret blandas i sakta i degen.
Degtemp.:	Ca. 28 °C
Liggtid:	60 min.
Degvikt:	1 800g/bräck
Viltid:	10 min.
Uppslagning:	Efter viltiden väg upp och rundriv bullarna 7 st i en 18-20 cm anslagsring. Pensla med äggstrykning efter ¾ av jästiden, baka av.
Jästid:	90-120 min.

Il Seducente [il' sedu 'tjente] Den frestande

En frestande kombination av choklad och kanderade apelsinskal med ett krispigt kakaotäcke.

Strössel:

Vetemjöl	1 350 g
Socker	1 350 g
Smör	1 200 g
Kakao	300 g
DREIDOPPEL ORAPERL	15 g
Totalvikt	4 215 g

Körtid:	3-4 min.
Tillvägagångssätt:	Strö över ströseln på degbitarna och baka av.
Baktemp.:	170-180 °C
Baktid:	30-35 min.







Il FantasiOSO



Beskrivning:

Smörlaminerat bakverk - croissant med italiensk vetesurdeg

Vetemjöl starkt	10 000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2 000 g
Smör	700 g
Salt	200 g
Jäst	400 g
Vatten, ca.	5 000 g
<hr/>	
Totalvikt	18 300 g

Körtid: 3 + 6 min.

Degtemp.: Ca. 27 °C

Liggtid: 12-14 timmar i kylan.

Viltid: 60 minuter

Uppslagning: Efter liggtiden över natten, kavla in 250 g smör/kilo deg och gör 2 st. 4 slag. Låt degen vila i kylan ca 60 minuter. Kavla ned croissantdegen till 2,8 mm tjocklek. Skär ut i trekantar i önskad storlek, rulla ihop till en croissant och låt dem jäsa. Pensla med äggstrykning efter $\frac{3}{4}$ av jästiden, baka av.

Jästid: Ca. 90 min.

Baktemp.: 210-220 °C

Baktid: 13-15 min.

Il FantasiOSO
[il 'fanta 'zjo:so]
Den fantasifulla

Den underbara sprödheten
ger våra croissanter en
fantastisk njutbar luftighet.



MONDO
*Lievito
Madre*



IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com

Scanna QR-koden för att hitta din
IREKS-konsult i Sverige!
www.ireks-nordic.com/Kontaktpersoner.htm

