



JAC

TRADILEVAIN



Gama de fermentadores
de masa madre

2021

Masa madre líquida

¿De qué se trata ?

Cualquier panadero apasionado conoce el valor de panificación a base de masa madre.

La masa madre es una masa líquida a partes iguales de agua y harina sometida a fermentación natural, su función es producir ácidos beneficiosos para el amasado de la masa. Estos ácidos también mejoran la apariencia y el sabor del producto. Mejoran significativamente la vida útil del pan y sus cualidades nutritivas.

Sobre todo, es una forma de personalizar tu producción y retener a tus clientes con un gusto que puedes trabajar a tu manera y que tus clientes no encontrarán en tus competidores.

Las ventajas



Mejor amasando

- 1 Reduce el tiempo
- 2 la masa se oxida menos



Aspecto y sabor del producto

- 1 Aumento de volumen durante los primeros minutos de cocción
- 2 Grignia mejorada
- 3 Mejor alveolo de la miga
- 4 Color dorado con corteza crujiente
- 5 Sabor acético menos pronunciado

El estado líquido permite un predominio del comportamiento láctico sobre el comportamiento acético.

El ácido láctico le da un sabor suave. Por su parte, el ácido acético, ligeramente vinagre, actúa como potenciador del sabor y ayuda a reducir la cantidad de sal conservando el sabor.



Mayor vida útil

Esta larga conservación se debe a dos elementos principales:

- 1 Una corteza más densa y crujiente
- 2 Los microorganismos de la levadura que atrapan la humedad y limitan el secado

La corteza del pan de masa madre, que es densa, actúa como capa protectora. Ayuda a retener la humedad en el pan y limita el secado de la miga. Al ser la corteza más densa, se ablanda con menos rapidez.



Cualidades nutricionales mejoradas

Además de darle al pan un sabor incomparable y una excelente conservación, la masa madre mejora la calidad nutricional del pan por tres razones principales:

- 1 Digestión más fácil
- 2 Mejor asimilación de minerales
- 3 Mejora la absorción de carbohidratos. Esto es aún más importante para los vegetarianos y veganos, donde la mayor parte de su ingesta de minerales proviene de los cereales

La elección de la harina

La levadura líquida es una fermentación natural provocada por el cultivo de células presentes de forma natural en el aire. Una selección de células se realiza naturalmente gracias al alimento disponible: la harina.

Un tipo alto de harina (tipo 80) favorecerá la actividad fermentadora de la masa madre y los aromas del pan. Una harina triturada con una piedra de molino será aún más nutritiva.

Advertencia : el uso de un tipo de harina demasiado alto (T150) puede reducir el desarrollo del pan.

Las 3 fases del desarrollo de la masa madre

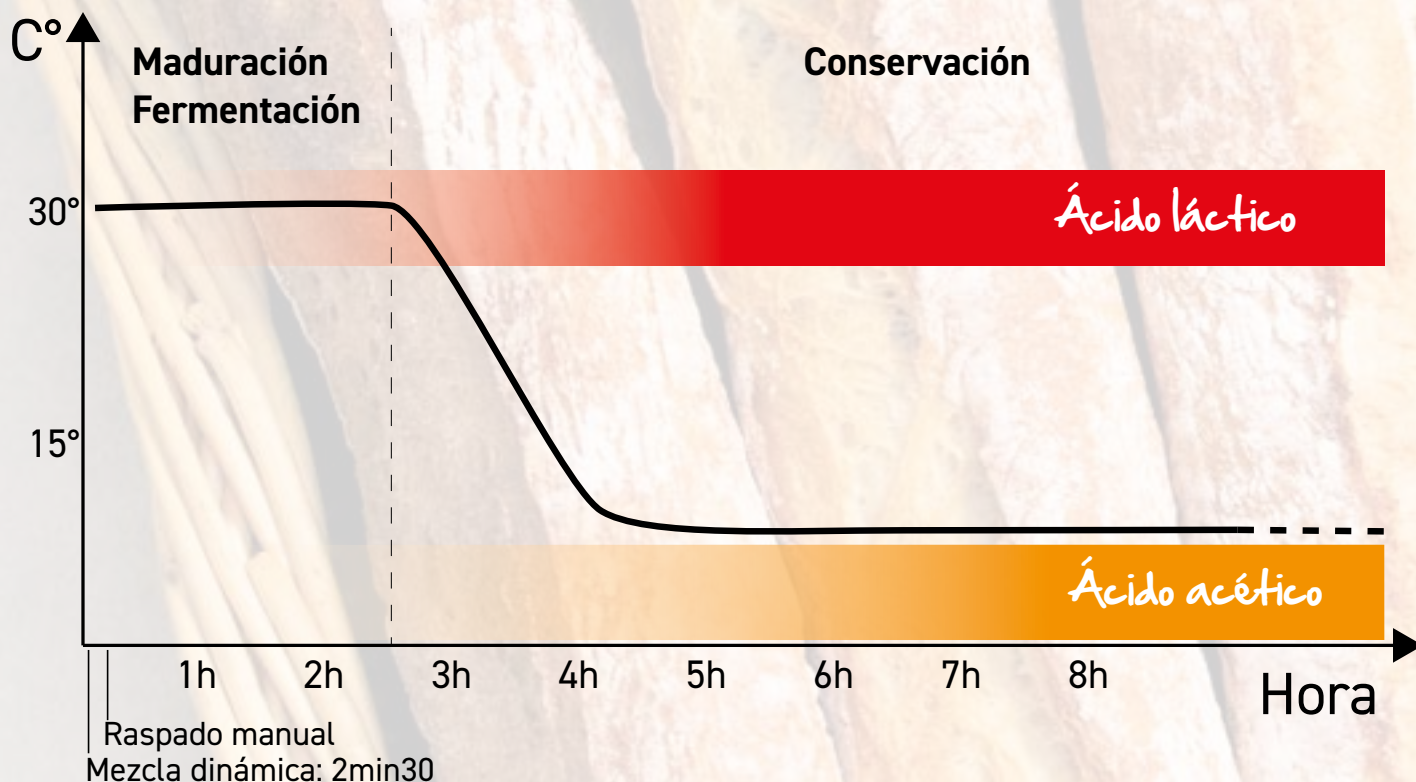
El desarrollo de la masa madre se realiza en 3 fases: Mezcla / Maduración / Conservación

La levadura natural líquida es el resultado de la fermentación espontánea de una mezcla de agua y harina al 50% / 50% a temperatura ambiente de 28-30 °.

Con harina más rica en cáscara, el proceso de inicio es más rápido.

El objetivo de esta fermentación es producir ácidos láctico / acético y levaduras para hacer que el pan se levante y le dé aromas específicos. También hace que el pan sea más digerible.

Una vez realizada esta fermentación, es necesaria una adición diaria regular de harina y agua en proporciones regulares para no desequilibrar esta flora.



En teoría, dominar la producción de masa madre puede plantear dudas. En realidad, no hay nada más sencillo y gratificante, **a condición que tengas la maquina ideal para este trabajo.**

En JAC, nuestra actividad internacional nos ha permitido afrontar muchos retos porque la masa madre que se utiliza en Lyon no es la de Moscú, Barcelona, Nueva York, Berlín o Bruselas.

Pero una máquina versátil y un proceso bien dominado permiten satisfacer de manera eficiente todas estas necesidades.

En primer lugar, mantenemos las ventajas de nuestra histórica gama **Tradilevain**:

- 1** Una máquina totalmente de **acero inoxidable** para facilitar la limpieza y sin alteraciones con el tiempo.
- 2** Un sistema de **mezcla por cuchillas sumergidas** que requiere poco mantenimiento y evita la deriva de la levadura (la masa madre que se seca en los brazos mezcladores de las máquinas de masa madre estándar termina desarrollando bacterias que caen al tanque y desestabilizan el equilibrio bacteriológico).
- 3** Sin calefacción, pero con **un sistema de calor suave**, por lo que no es necesario colocar raspadores de tanque que requieren una limpieza restrictiva.
- 4** Una máquina que requiere una adición inicial de agua caliente (45 a 50 °) y que, por tanto, **no genera choques térmicos sobre la levadura.**
- 5** Operación con agua caliente para tener **una fermentación regular** que comienza en cuanto se cargan el agua y la harina en el tanque. (No es necesario esperar a que se calienta la masa madre regenerada a penas mezclada)
- 6** Una tapa hermética de acero inoxidable que **evita la oxidación de la masa madre** y tiene una amplia abertura para descargar sacos enteros de harina.



TRADILEVAIN

Porque la innovación es nuestra razón de ser, esta nueva generación de Tradilevain se basa en muchos avances tecnológicos.

No es tecnología por tecnología, sino solo soluciones técnicas al servicio del panadero y la facilidad de uso.



PATENTAR

Automix

Este sistema automático de gestión de la agitación basado en actividades de fermentación hace que Tradilevain sea más inteligente. Activa sus ciclos de agitación solo cuando es necesario: analizando el nivel de fermentación. Con menos agitaciones, la fermentación y la masa madre son de mejor calidad. No más programación de ciclos complicada.



PATENTAR

Variospeed

El Tradilevain ajustará la velocidad de agitación en aduacion con el volumen de masa madre presente para agitarla sin dañarla.



PATENTAR

Minicare

Además de estar equipado con un sistema anti-desbordamiento, el Tradilevain está equipado con un sistema de alerta de nivel bajo que se puede configurar según su producción: el Minicare. De esta manera, puede estar seguro de que siempre tendrá un mínimo de levadura madre intacta en el fondo del tanque.



INNOVACIÓN

Thermasoft

JAC ha desarrollado un sistema de calor suave que permite mantener la temperatura durante largos ciclos de fermentación o ajustar una temperatura imprecisa del agua en algunos grados durante la operación de "refrescar" la masa madre.



Opcionalmente: el Tradilevain puede ser equipado con un sistema de pesaje. Así sabrás en todo momento lo que estás retirando o añadiendo con facilidad. (solo disponible en TL110 y TL270)



Una válvula aeróbica / anaeróbica.



La torre del tanque monobloque de acero inoxidable está perfectamente sellada e higiénica. Su borde evita que las impurezas caigan al tanque.

Una gran pantalla táctil (7 pulgadas), muy intuitiva, apartada de la carrocería y en posición oblicua para un uso perfectamente ergonómico.

2 recetas de fábrica y 6 recetas personalizables. Una calculadora incorporada para ayudarlo a realizar un seguimiento de la cantidad de levadura que queda en el tanque.



Una válvula de salida con sistema de autofregado, fácil de desmontar para una limpieza rápida.



El sello del tanque hermético se coloca alrededor de la tapa. Se puede desmontar en unos segundos para facilitar la limpieza.

El perfil de las palas mezcladoras se ha rediseñado para ofrecer un mezclado un **75% más potente**.



Asas de manipulación integradas en las paredes laterales de acero inoxidable para facilitar el movimiento de la máquina.

El grupo frío permite controlar la temperatura de la levadura durante los distintos ciclos de producción.

Una salida de aire caliente del grupo frío en la parte frontal para optimizar el rendimiento de enfriamiento de la máquina y facilitar la limpieza (sin herramientas) del enfriador.

Grandes ruedas con freno para facilitar el movimiento y garantizar una buena estabilidad.



También es una cuestión de cantidad

Debido a que las necesidades de uno no son las necesidades del otro, hemos desarrollado 3 tamaños diferentes.

TRADILEVAIN

TL40

TL110

TL270



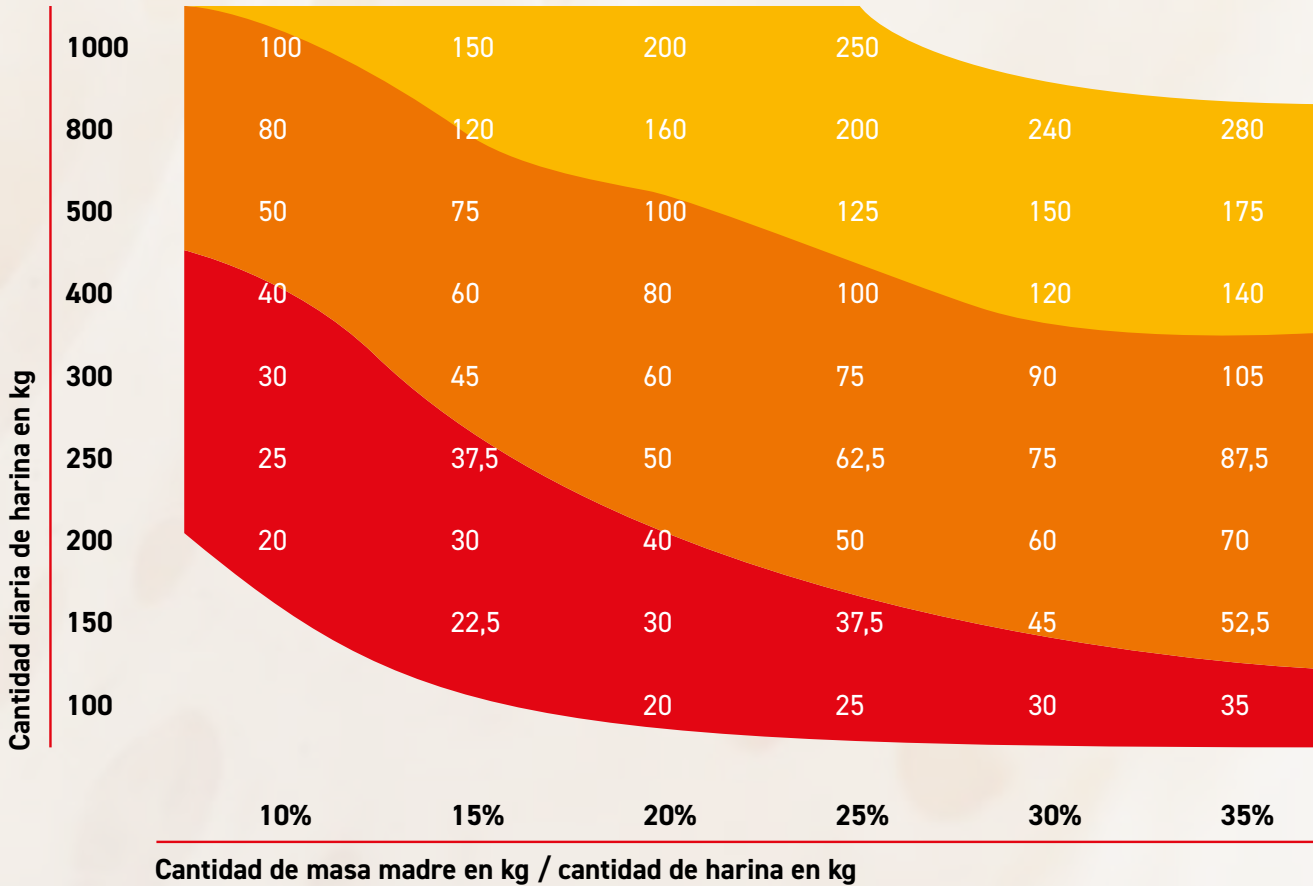
CARACTERISTICAS

	TL40	TL110	TL270
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Pantalla táctil	•	•	•
Potencia motor (kW)	1,5	4	7
Potencia calorífica en (kW)	0,27	0,45	0,75
Potencia enfriadora 50Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
220 V - 50 Hz-60 Hz (A)	6,5	14,5	25
380 V - 50 Hz-60 Hz (A)	5	10	17,5
Altura de carga (cm)	112	125	135
Volumen del tanque en l	80	220	540
Capacidad total máxima (l)	50	140	340
Capacidad útil máxima (l)	40	110	270
Capacidad total mínima (l)	25	70	170
Capacidad útil mínima (l)	20	55	136

OPCIÓN

Sistema de pesaje		•	•
-------------------	--	---	---

¿Qué Tradilevain para qué cantidad de pan?

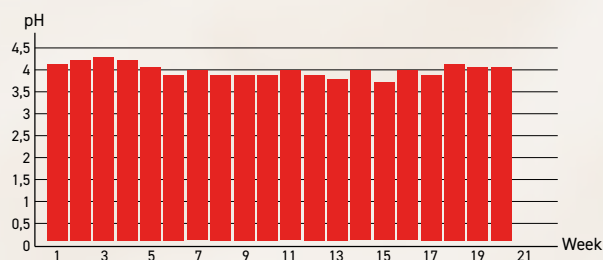


TL40 TL110 TL270

Estabilidad y automatización

Gracias a sus ciclos diarios programables y una gestión automatizada, Tradilevain garantiza la perfecta estabilidad de su masa madre durante todo el proceso de fabricación y conservación. Ya no tienes que preocuparte por el estado de tu masa madre, Tradilevain se encarga de ella por ti.

Estabilidad del PH a lo largo del tiempo



¿Cómo crear tu propia masa madre?



Harina de molino de piedra T80 :	1,000 kg
Agua +/- 30°C :	2,000 kg
<hr/>	
Total	3,000 kg

Mezclar la harina y el agua en un recipiente para obtener una crema líquida y ponerla a fermentar en un lugar a +/- 30 ° C. Mezclar ocasionalmente durante 48 horas para iniciar la fermentación espontánea. Al final del primer día, puedes ver pequeñas burbujas. Esta es la base de masa madre de tu madre.



Base de masa madre :	3,000 kg
Harina de molino de piedra T80 :	1,500 kg
Agua +/- 30°C :	1,500 kg
<hr/>	
Total	6,000 kg

Añadir la harina T80 y el agua a la masa madre joven y mezclar todo antes de volver a poner a fermentar durante 24 horas en las mismas condiciones. Mezclar de vez en cuando.

Retira +/- la mitad de la levadura madre (6,000 - 3,500 = 2,500 kg)



Base de masa madre :	2,500 kg
Harina de molino de piedra T80 :	2,500 kg
Agua +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Total	7,500 kg

Añadir harina T80 y agua a la masa madre joven y mezclar todo antes de poner a fermentar durante 24 horas en las mismas condiciones. En este punto, la masa madre comienza a estar ligeramente activa.

Retira +/- la mitad de la levadura madre (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Base de masa madre :	2,500 kg
Harina de molino de piedra T80 :	2,500 kg
Agua +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Total	7,500 kg

Añadir harina T80 y agua a la masa madre joven y mezclar todo antes de poner a fermentar durante 24 horas en las mismas condiciones.

Retira 5Kg de masa madre (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Base de masa madre :	2,500 kg
Harina de molino de piedra T80 :	2,500 kg
Agua +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Total	7,500 kg

En este punto, la masa madre comienza a tener una buena actividad, pero no es suficiente para usarla correctamente. Por eso es necesario volver a añadir la harina T80 y el agua a la masa madre y mezclar todo antes de ponerla a fermentar durante 14/16 horas esta vez, y mezclar de vez en cuando antes de ponerla en frío a 10 ° C durante el tiempo restante.



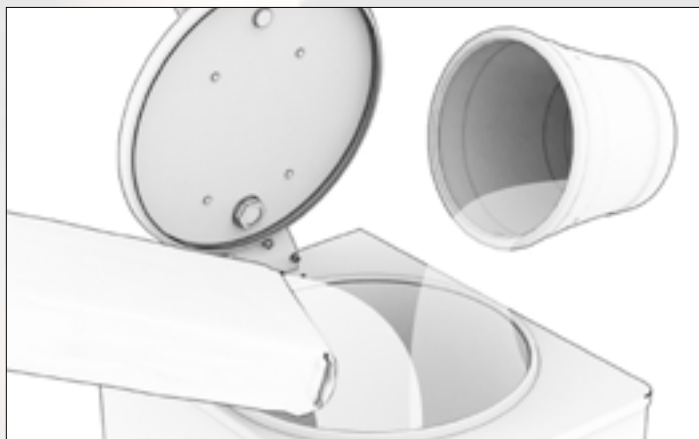
Base de masa madre :	7,500 kg
Harina de molino de piedra T80 :	7,500 kg
Agua +/- 30°C :	7,500 kg
<hr/>	
Total	22,500 kg

Dar 12 horas de fermentación antes de refrigerar a 10 ° C. Al día siguiente, esta pasta madre se puede utilizar sin problema. Sin embargo, se necesitarán unos 15 días para tener una masa madre perfecta.

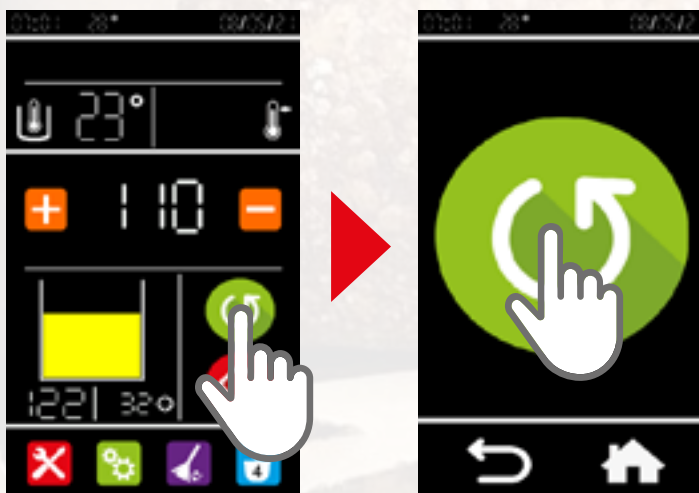
Cuando el nivel de masa madre es mínimo o después de un período de inactividad demasiado largo (+/- 72h), es necesario refrescar, es decir, alimentar su masa madre.

Ejemplo de TL 40

- 1** Añadir los ingredientes:
Base de masa madre: 12 kg
Harina de molino de piedra T80: 20 Kg
Agua caliente +/- 45 °: 20 kg



- 2** Inicie un ciclo de mezcla:
Duración 2 min 30 s.



- 3** Raspe bien los bordes con la espátula cuando se muestre la imagen y cierre la tapa.



Unas horas más tarde, ¡tu masa madre está lista!

Divisoras y divisoras-moldeadoras

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC ha adoptado una serie de decisiones técnicas ambiciosas en favor de la solidez: gato reforzado, llanas de aluminio fundido con tratamiento Easyclean, sistema Start and Stop, cuchillas de acero inoxidable afiladas y cuba cuadrada de acero inoxidable. una altura de trabajo adaptada, un mango de sujeción, un sistema antiproyección de harina, una subida automática de las cuchillas en serie, Easyflour... Estas técnicas son el resultado de una experiencia desarrollada junto a nuestros clientes.



Garantía válida para todas las piezas de su máquina, piezas electrónicas incluidas, excepto consumibles. No dude en contactar a su distribuidor autorizado para disponer de más información.

JAC Lieja

Tél. : +32 (0)4 234 98 70
Fax : +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

JAC Langres

Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

JAC Moscú

Tel. : +7 916 474 2694
info.ru@jac-machines.com

JAC Boston

Tel. : + 1 781-721-2100
info.us@jac-machines.com