

Nouveauté

## Procédé LEVAINTOLYSE® en fournils

*Fournil Santé Saveur est un fervent défenseur de l'artisan boulanger. Mais le métier de boulanger est un métier où tous les jours sont de 24 heures, sans oublier que la fermentation est seule « Maîtresse du temps ». Tous les boulangers ne sont pas égaux entre eux...*

**P**ains et viennoiseries augmentés : la multiplication des micro-organismes est assurée et valorisée en pétrin fermenteur par la production d'un levain lactique régulier pendant le temps d'arrêt du fournil, grâce à 5 rabats automatisés pour disposer en fin de cycle d'une cuve de levain dès la reprise du travail pour assurer les productions de la journée. Ceci veut dire qu'avec des outils adaptés, il est possible de donner du temps au temps et produire de la qualité au quotidien. Le bon outil, c'est le batteur Aéromix L'Aéromix est ensuite utilisé en journée pour la production de 6 cuves de pâtes ou crèmes fermentées valorisées par 3 rabats complémentaires grâce aux cuves sur roulettes sortantes à placer dans une chambre levaintolyse à froid renforcé. Deux équipements uniquement sont nécessaires.

### COMPRÉHENSION SCIENTIFIQUE :

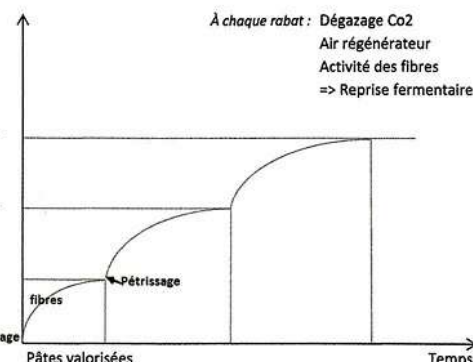
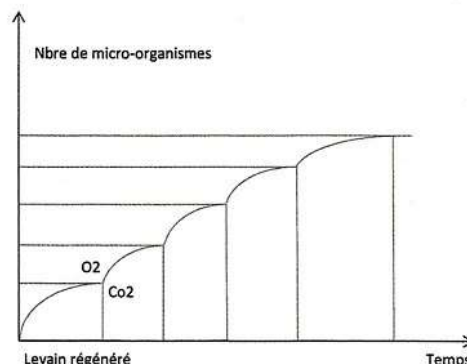
chaque rabat suivi d'un bassinage dans un espace-temps fermentaire lié à la température en masses, assure une reprise fermentaire aromatique et nutritive nécessaire à la production de nouvelles cellules vivantes, utiles à la santé, à la dégradation des glutens et à la valorisation des farines. Le savant Parmentier avait écrit à

*l'époque : « je plains les boulangers, cette classe d'artistes qui ne dispose que de 3 heures pour dormir avant d'avoir à rabattre leur levain ».*

3 process favorables se dégagent, faisant suite à 10 années d'essais (2 par semaine) en R&D, avec l'appui de Maîtres Artisans, d'ingénieurs et de scientifiques : le 1<sup>er</sup> sur levain/levure lente, le 2<sup>ème</sup> sur levure lente et le 3<sup>ème</sup> sur levain régulier. Ces 3 process, à temps de pétrissage réduit suivi d'une pousse lente en masses et semi-masses, permettent de produire mieux dans moins de surface au sol, pour des productions plus goûteuses et diversifiées.



### PROCÉDÉ LEVAINTOLYSE À 8 RABATS



Un site internet est également à votre disposition : [www.fournil-sante-saveur.fr](http://www.fournil-sante-saveur.fr).  
M. Loiselet 06 13 98 43 66  
[contact@fournil-sante-saveur.fr](mailto:contact@fournil-sante-saveur.fr)

Lire la suite sur : [www.latdm.fr/aeromix-43](http://www.latdm.fr/aeromix-43)



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR

