



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR

Boulangerie Levantolyse
Matériels et procédé
brevetés



neofournil.com



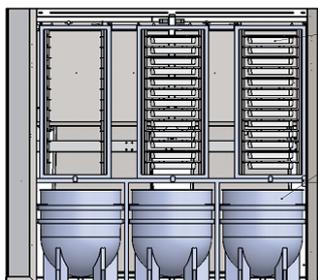
SAS FSS - Le Causse 12490 MONTJAUX - FRANCE - 06 13 98 43 66 - 05 65 61 13 84 - contact@neofournil.com

La Tribune des Métiers N° 54 SEPTEMBRE - OCTOBRE 2021

Actualités

Boulangerie Levantolyse, l'art du levain, de la levure lente et des rabats

Michel Loiselet, Président Fondateur en septembre 2012 de la SAS Fournil Santé Saveur est un créateur fervent dans le secteur de la panification naturelle plus nutritionnelle, grâce à des équipements et un procédé novateurs brevetés. Cette méthode est particulièrement appréciée par des artisans qui souhaitent donner plus d'authenticité gustative au produit « pain » au sens noble... Laissez libre cours à votre curiosité !



Ln'est pas indispensable de procéder à l'investissement de nombreux équipements pour pratiquer la méthode Levantolyse.

Un pétrin Aéromix / Néomix (spécialement adapté), une chambre de fermentation (spécialement adaptée également), un four à sole (conseillé par Michel Loiselet) et le boulanger peut s'exprimer grâce aux mérites d'une méthode novatrice, participant à une nutrition plus saine. Les Aéromix fermenteurs assurent les différentes fonctions de pétrin-fermenteur-batteur-mélangeur qui, grâce aux cuves sur roulettes et à des outils de type souffleur, permettent la diversification des productions tout en gagnant avec temps et place.

Les pâtes ne chauffent pas, les fibres sont respectées, les ferments naturels se préparent à entrer en action au bout de quelques minutes... La pâte se prépare à devenir le pain nourricier ! Le repos, le temps tempéré, le temps du repos et l'œuvre émerge de ces simples matières premières naturelles : l'eau, la farine, le sel, un levain lactique, une levure lente...

Les chambres Levantolyse à froid renforcé bénéficient d'un pupitre novateur valorisant les différentes étapes de fermentation lente en masses et semi-masses qui permettent la dégradation des

glutens et la multiplication de la flore vivante en pâtes et crèmes valorisées. Il est important de maîtriser la gestion du froid afin de permettre l'évolution des arômes car le pain doit être beau, bon, goûteux et nutritif.

Les fours modulaires EboMag ultra-compacts, à haut rendement de cuisson et à fort volant thermique sont exceptionnels : trois hauteurs de cuisson à soles réfractaires, une hotte de condensation, un enfourneur intégré, des vitres auto-reverse...

Actuellement, le pain a tendance à être consommé

« pas trop cuit ». C'est un choix de consommateur qui doit par ailleurs être modifié mais la méthode Levantolyse facilite la digestion, renforce les microbiotes et apporte du bien-être.

Si le lecteur de cet article désire s'informer sur cette méthode, qu'il sache que les éventuelles modifications de son outil de travail, les études d'implantation des matériels sont gratuites pour les restructurations ou créations de

fournils ainsi que pour les nouvelles boulangeries artisanales, avec un appui lors de la mise en route.

Renseignez-vous ! contact@neofournil.com
06.13.98.43.66



Suite texte et/ou coordonnées sur <http://www.latdm.fr/loiselet-54>