

1886
La Parisienne®
Levures Ingrédients
By AB MAURI

AU SERVICE DES ARTISANS

...
- DEPUIS 1886 -

Qualité

Efficacité

Simplicité



LEVURES ET LEVAINS

NOTRE SAVOIR-FAIRE



LES LEVURES EN BLOC

Un format adapté aux artisans boulangers



Levure premium pour fermentation longue et produit à haute teneur en sucre. La Parisienne TRAD 37 Excellence est adaptée à la fabrication de pain de haute qualité, type baguette de tradition française. Spécialement développée pour la pousse en bac, elle donne une tolérance à la pâte pour une mise au four échelonnée. Elle est aussi très bien adaptée aux produits à forte teneur en sucre sans surgélation.



Levure haut de gamme de grande régularité pour tous types de procédés. La Parisienne Easy 17 Sécurité est adaptée à la fabrication de tous types de pain et de pâte, quel que soit votre type de procédé. Spécialement développée pour une régularité sans faille, elle vous donnera un excellent résultat. Elle est destinée à la pâte à pain en direct et peut être utilisée en pousse contrôlée en toute sécurité.

Levareal®

MAURI Original®

Flexibilité et régularité pour une fermentation en direct et pousse contrôlée. Elles disposent de bonnes performances et sont adaptées à tout type de panification.

LES LEVURES MÉNAGÈRES

Des levures en cubes aux formats adaptés aux professionnels de la restauration et aux particuliers. Idéales pour toutes les recettes de pâtes levées : pains, pizzas, brioches et bien d'autres applications encore ! (2x25g et 42g)



LES LEVAINS

Une gamme de produits prêts à l'emploi réalisés à partir de procédés de fermentation hautement contrôlés, avec des céréales spécialement sélectionnées pour offrir plus de volume, de saveur, de couleur, de texture et de durabilité. Nos levains sont adaptés à tous vos produits de panification et peuvent être utilisés dans toutes vos recettes.

- Acti Levain R - Levain actif liquide de seigle qui offre un produit stable et uniforme, bien équilibré, qui apporte une touche d'acidité et un bel arôme de céréales. (bag-in-box de 10 kg)
- Aromaferm* - Une solution pratique tout en 1 (levain inactif, levure sèche et améliorant), prête à l'emploi et facile à doser. Offre des performances de cuisson stables et un bon goût. Un moyen facile d'élargir votre gamme de pain. (1kgx10)
- Arom Sécurité* - Levain de seigle désactivé qui apporte un très bon arôme et permet une plus grande hydratation de la pâte. À utiliser en particulier lorsque vous recherchez de l'acidité avec des notes torréfiées. (15kg)
- Savouraline* - Adjuvant aromatique à utiliser pour enrichir le goût et l'arôme des pains et viennoiseries. Facile d'emploi il ne nécessite aucune préparation préalable et améliore le lissage de la pâte. (5kg)

* Produit ne permettant pas l'appellation « pain au levain », ne peut être utilisé pour le pain de tradition française





AMÉLIORANTS

DES SOLUTIONS
PRATIQUES POUR
SUBLIMER ET DIVERSIFIER
L'OFFRE DE PAINS ET DE
PRODUITS SUCRÉS.



SOLUTIONS CLEAN LABEL

- Nature Tradition - Prémix (15%) pour des baguettes de tradition savoureuses en pétrissage lent et amélioré. Permet de réduire la dose de sel à incorporer.
- Nature Pétrissée - Prémix (10%) pour des baguettes et des pains savoureux en pétrissage lent et amélioré. Permet d'avoir une mie crème et renforce le profil aromatique avec des notes de blé malté.
- Nature Performance - Améliorant pour pain courant permettant de renforcer la pâte et une meilleure conservation du pain. Offre une hydratation et un rendement au quintal supérieur.

AMÉLIORANTS POUR PAINS ET PÂTES SUCRÉES

- Performance AC - Anti-cloque, il renforce la tolérance des pâtes. Il permet de bloquer les pâtons en froid jusqu'à 72h et améliore la prise de force.
- Sécurité - Pour pain courant et pains spéciaux il renforce la tenue des pâtes en méthode directe et pousse contrôlée. Il améliore la tolérance à l'apprêt et assure un bon développement au four.
- Optima ISB - Renforce la tolérance et la qualité des pâtes pour tout type de pain et de diagrammes de fabrication.
- Excellence Viennoiserie - Améliorant pour pâtes sucrées levées feuilletées, brioches et dans toutes les recettes associant sucre et matières grasses. Il facilite l'incorporation de matières grasses et renforce la tenue des pâtes et le volume même en blocage en froid négatif. (1 kg, 5 kg et 15 kg)



MIXES



DES MIXES FACILES À METTRE EN ŒUVRE

- Le Gavroche - Mix pain spéciaux à 50% pour un pain croquant riche en vitamine D. Mix pour un pain plein de caractère avec une concentration des arômes dans une croûte croquante et une mie fondante en bouche.
- Brioche & Viennois Excellence - Mix pâtes sucrées 2 en 1 brioche (100%) et baguette viennoise (50%). Préparation riche en beurre pour une brioche de grande qualité et des pains viennois, pains de mie et petits pains riches en goût. Idéal en direct et en pointage long au froid. Qualité régulière, volume, bonne tolérance, saveur et bonne conservation, compatible avec la surgélation des pâtons crus.
- Mixes sans gluten. Une gamme de pains (blanc, céréales) et de gâteaux (cookies, muffins) sans gluten* pour les boulangers qui veulent offrir du pain et des pâtisseries sans gluten et aussi bons que ceux à base de blé.

*Conformément à la réglementation européenne n°CE828/2018 qui limite la teneur en gluten du produit fini à moins de 20 ppm. La dénomination «produits sans gluten» est de la responsabilité du producteur des produits finis vendus au consommateur final.



AGENTS DE DÉMOULAGE



PRÊTS À L'EMPLOI, AUX FORMULES VÉGÉTALES

- Panko - Haute performance pour les recettes très riches en sucre. Il est adapté à tous les moules, filtres et plaques de cuisson pour le pain, la viennoiserie et la pâtisserie. Son utilisation autorise l'appellation «pur beurre» si le produit fini lui-même l'appellation «pur beurre». (Aérosol de 600 ml, bidon 5 L).
- Mauri Spray - Indispensable au fournil, pour tous les moules, filtres et plaques de cuisson destinés à la panification et la pâtisserie. Il est également adapté pour le graissage des peseuses à trémie ou des bacs de fermentation. (Aérosol de 600 ml).



NOTRE ÉQUIPE DÉDIÉE EST À VOTRE ÉCOUTE

Que vous soyez à la recherche d'une solution technique, d'un produit spécifique ou d'un distributeur proche de chez vous, n'hésitez pas à nous contacter.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et découvrez des recettes inspirantes !  

Pour en savoir plus sur www.abmauri.fr et →



AB | MAURI

AB Mauri France | 40/42 avenue Georges Pompidou | 69003 Lyon | 04 78 62 32 43 | info.france@abmauri.com