



JAC

TRADILEVAIN



Gamme de
fermenteurs à levain

2021

De quoi s'agit-il ?

Tout boulanger passionné connaît l'intérêt de la panification à base de levain liquide.

Le levain c'est une pâte liquide à parts égales d'eau et de farine soumise à une fermentation naturelle, dont la fonction est de produire des acides bénéfiques pour le pétrissage de la pâte. Ces acides améliorent également l'aspect et le goût du produit. Elles permettent une plus longue conservation et améliorent significativement les qualités nutritionnelles.

Surtout, c'est un moyen de personnaliser votre production et fidéliser vos clients avec un goût que vous pourrez travailler à votre manière et que vos clients ne retrouveront pas chez vos concurrents.

Les avantages



Un meilleur pétrissage

- 1 Réduction du temps de pétrissage
- 2 Réduction de l'oxydation de la pâte



Aspect et goût du produit

- 1 Augmentation du volume au cours des premières minutes de cuisson
- 2 Amélioration de la grigne
- 3 Amélioration de l'alvéolage de la mie
- 4 Couleur dorée avec croûte croustillante
- 5 Goût acétique moins accentué

L'état liquide permet une prédominance du comportement lactique sur le comportement acétique.

L'acide lactique donne une saveur douce. De son côté, l'acide acétique, légèrement vinaigré, joue le rôle d'un exhausteur de goût et permet de diminuer la quantité de sel en préservant le goût.



Une conservation plus longue

Cette longue conservation est due à deux éléments principaux :

- 1 Une croûte plus dense et plus croustillante
- 2 Les micro-organismes du levain qui captent l'humidité et limitent le dessèchement.

La croûte du pain au levain, qui est dense, agit comme une carapace protectrice. Elle permet de conserver l'humidité dans le pain et limite le séchage de la mie. La croûte étant plus dense, elle se ramollit moins vite.



Des qualités nutritionnelles améliorées

En plus d'apporter au pain un goût incomparable et une excellente conservation, le levain permet d'améliorer la qualité nutritionnelle du pain et ce pour trois raisons principales :

- 1 Digestion plus facile
- 2 Une meilleure assimilation des minéraux
- 3 Améliore l'assimilation des glucides. Cela est d'autant plus important pour les végétariens et végétaliens dont la plus grande partie des apports en minéraux provient des céréales.

Le choix de la farine

Le levain liquide est une fermentation naturelle due à la culture de cellules naturellement présentes dans l'air. Une sélection des cellules s'effectue d'elle-même grâce à la nourriture mise à sa disposition : la farine.

Un type de farine élevé (type 80) favorisera l'activité fermentaire du levain et les arômes du pain. Une farine écrasée a la meule sera encore plus nutritive.

Attention : L'utilisation d'une farine de type trop élevé (T150) peut réduire le développement du pain.

Les 3 phases du développement du levain

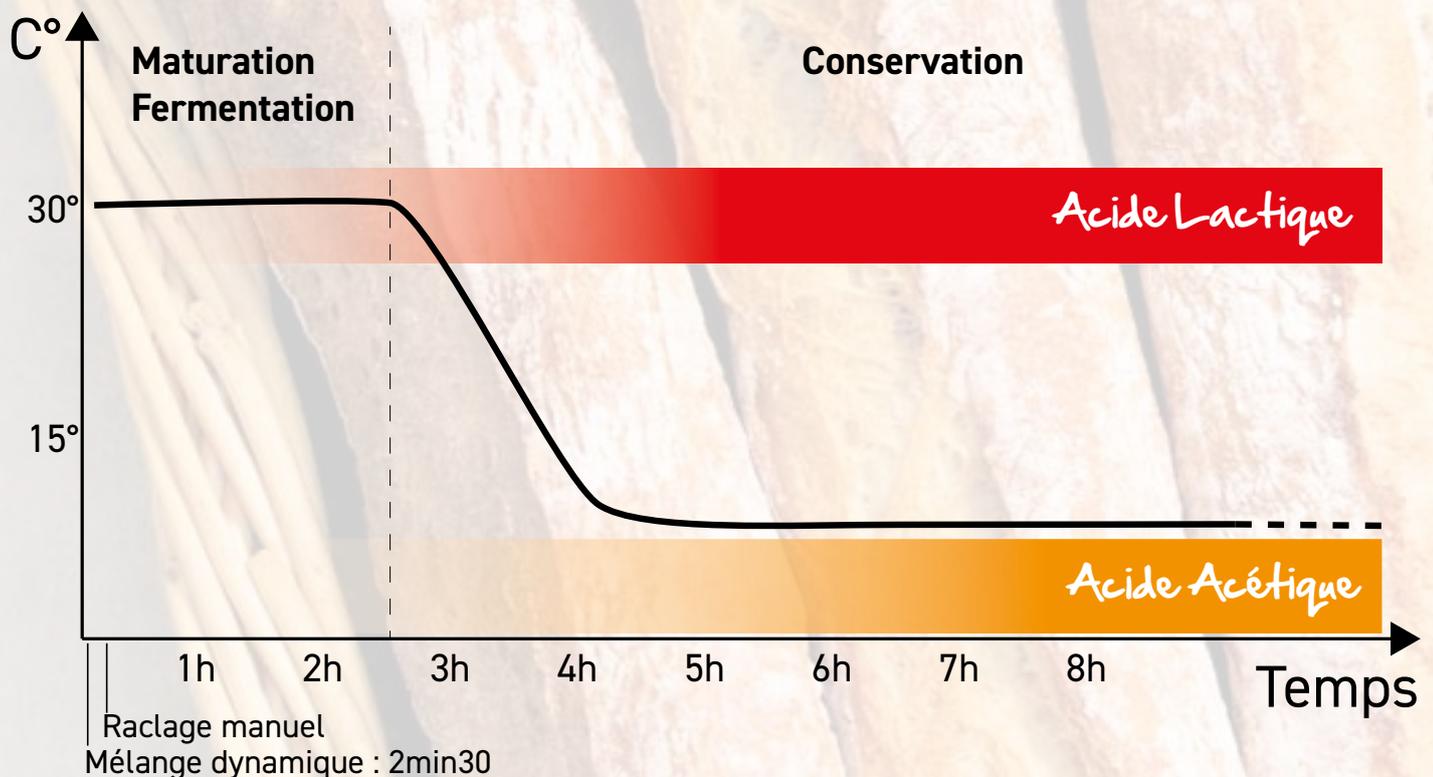
Le développement du levain se fait en 3 phases : Mélange / Maturation / Conservation

Le levain naturel liquide est le résultat d'une fermentation spontanée d'un mélange d'eau et de farine 50%/50% à température ambiante de 28-30°.

Avec une farine plus riche en enveloppes, le processus de démarrage est plus rapide.

Le but de cette fermentation est de produire des acides lactiques / acétiques et des levures afin de faire lever le pain et lui donner des arômes spécifiques. Cela rend également le pain plus digeste.

Une fois cette fermentation née, il faut un apport journalier régulier de farine et d'eau dans des proportions régulières pour ne pas déséquilibrer cette flore.



En théorie, la maîtrise de la production du levain liquide peut questionner. Dans la réalité, il n'y a rien de plus simple et valorisant, **à condition de posséder la machine idéale.**

Chez JAC, notre activité internationale nous a permis de nous confronter à biens des défis car le levain liquide utilisé à Lyon, n'est pas celui de Moscou, Barcelone, New York, Berlin ou Bruxelles.

Mais une machine polyvalente et un processus bien maîtrisé permettent de satisfaire efficacement tous ces besoins.

Tout d'abord, nous gardons les avantages de notre gamme **Tradilevain** historique, à savoir :

- 1 Une machine tout **inox** pour une facilité de nettoyage et sans altération dans le temps.
- 2 Un **système de mélange par pales immergées** qui nécessite peu d'entretien et évite la dérive du levain (le levain qui sèche sur les bras mélangeurs des machines à levain standard finit par développer des bactéries qui tombent dans la cuve et déstabilisent l'équilibre bactériologique).
- 3 **Pas de chauffage mais un système de chaleur douce**, donc aucune nécessité de positionner des racleurs de cuve qui imposent des nettoyages contraignants.
- 4 Une machine qui requiert une adjonction initiale d'eau chaude (45 à 50°) et qui, ainsi, ne génère **pas de chocs thermiques** sur le levain.
- 5 Fonctionnement à l'eau chaude pour avoir une **fermentation régulière qui démarre dès le chargement en eau et farine de la cuve.** (Pas besoin d'attendre la montée en température du levain liquide)
- 6 **Un couvercle hermétique en inox évitant l'oxydation du levain** et possédant une large ouverture pour décharger des sacs entiers de farine.



TRADILEVAIN

Parce que l'innovation est notre raison d'exister, cette nouvelle génération de Tradilevain s'appuie sur de nombreuses avancées technologiques.

Pas de la technologie pour de la technologie mais uniquement des solutions techniques au service du boulanger et de la facilité d'utilisation.



Automix

BREVET

Ce système de gestion automatique des agitations en fonction des activités fermentaires rend le Tradilevain plus intelligent. Il déclenche ses cycles d'agitation uniquement lorsque cela est nécessaire en analysant le niveau de fermentation. Moins d'agitations, le levain est de meilleure qualité. Finies les programmations de cycles compliquées.



Variospeed

BREVET

Le Tradilevain va ajuster la vitesse d'agitation en fonction du volume de levain présent pour le brasser sans l'endommager.



Minicare

BREVET

En plus d'être équipé d'un système anti-débordement, le Tradilevain est équipé d'un système d'alerte de niveau bas paramétrable selon votre production : le Minicare. Ainsi vous avez la certitude d'avoir toujours un minimum de levain mère intact dans le fond de la cuve.



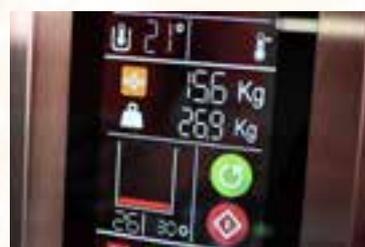
Thermasoft

INNOVATION

JAC a développé un système de chaleur douce qui permet de maintenir la température lors de longs cycles de fermentation ou d'ajuster de quelques degrés une température d'eau imprécise lors du rafraîchi.



En option : le Tradilevain peut être équipé d'un système de pesage. Ainsi à tout moment vous savez ce que vous soutirez ou ajoutez en toute simplicité. (uniquement disponible sur TL110 et TL270)



Une vanne aérobie / anaérobie.



Le tour de cuve inox monobloc est parfaitement étanche et hygiénique. Son rebord évite aux impuretés de tomber dans la cuve.

Un écran tactile de grande taille (7 pouces), très intuitif, placé en retrait de la carrosserie et en position oblique pour une utilisation parfaitement ergonomique. 2 recettes usines et 6 recettes personnalisables. Une calculette intégrée pour vous aider à suivre la quantité de levain restant dans la cuve.



Une vanne de sortie avec système autoracleur, facile à démonter pour un nettoyage rapide.



Le joint de cuve hermétique est placé autour du couvercle. Il est démontable en quelques secondes pour être nettoyé aisément.

Le profil des pâles mélangeuses a été retravaillé pour offrir un mélange **75% plus puissant**.



Des poignées de manutention intégrées dans les parois latérales inox pour une facilité de déplacement de la machine.

Le groupe froid permet de contrôler la température du levain durant les différents cycles de fabrication.

Une sortie d'air chaud du groupe froid en façade afin d'optimiser le rendement frigorifique de la machine et facilitant le nettoyage (sans outil) du refroidisseur.

Grandes roulettes freinées pour faciliter les déplacements et assurer une bonne stabilité.



C'est aussi une question de quantité

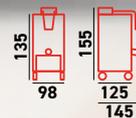
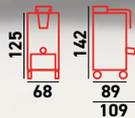
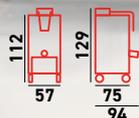
Parce que les besoins de l'un ne sont pas les besoins de l'autre, nous avons développé 3 tailles différentes.

TRADILEVAIN

TL40

TL110

TL270



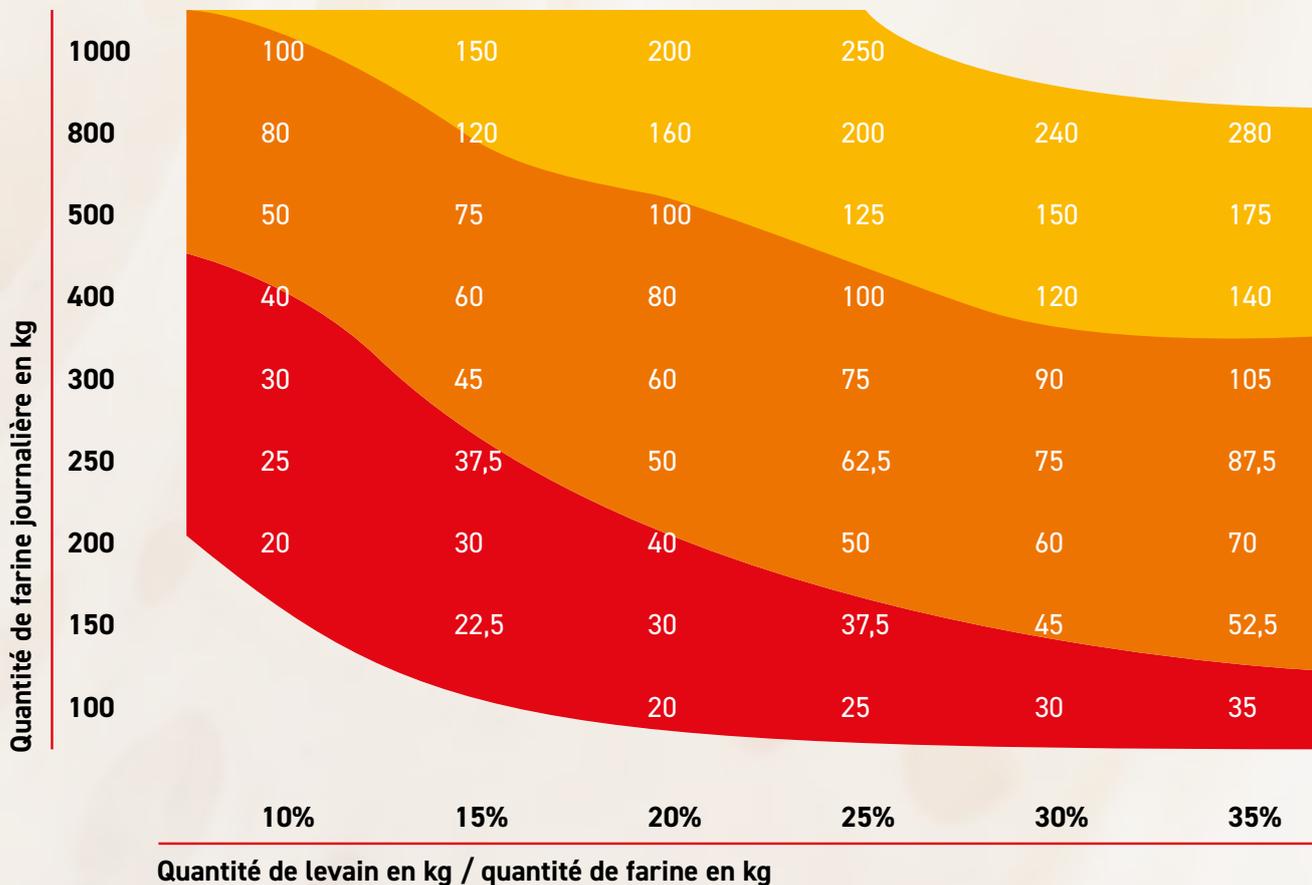
CARACTÉRISTIQUES

	TL40	TL110	TL270
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Écran tactile	•	•	•
Puissance moteur (kW)	1,5	4	7
Puissance de chauffe en (kW)	0,27	0,45	0,75
Puissance de groupe froid 50Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
220v - 50Hz-60Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz-60Hz (A)	5	10	17,5
Hauteur de chargement (cm)	112	125	135
Volume de la cuve en l	80	220	540
Capacité totale maximale (l)	50	140	340
Capacité utile maximale (l)	40	110	270
Capacité totale minimale (l)	25	70	170
Capacité utile minimale (l)	20	55	136

OPTION

Système de pesage		•	•
-------------------	--	---	---

Quel Tradilevain pour quelle quantité de pain?

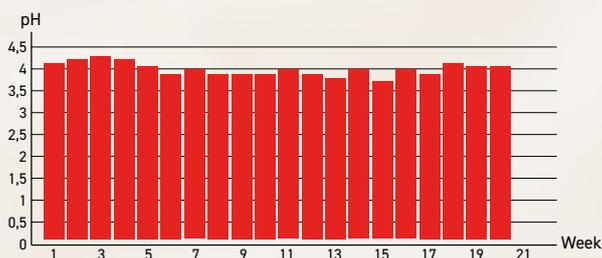


TL40 TL110 TL270

Stabilité et automatisation

Grâce à ses cycles de programmation et de gestion automatisés au quotidien, le Tradilevain assure une parfaite stabilité de votre levain tout au long du processus de fabrication et de conservation. Vous n'avez plus à vous soucier de l'état de votre levain, le Tradilevain s'en occupe pour vous.

Stabilité du pH au cours du temps



Comment créer son propre levain ?



Lundi

Farine à la meule de pierre T80 :	1,000 kg
Eau +/- 30°C :	2,000 kg
<hr/>	
Total	3,000 kg

Mélanger la farine et l'eau dans un récipient pour obtenir une crème liquide et la mettre à fermenter dans un lieu à +/- 30°C. Mélanger de temps en temps pendant 48 heures pour commencer la fermentation spontanée. A la fin du premier jour, on peut voir de petites bulles. Ceci est votre base de levain mère.



Mercredi

Base de levain mère :	3,000 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	1,500 kg
Eau +/- 30°C :	1,500 kg
<hr/>	
Total	6,000 kg

Ajouter la farine T80 et l'eau au levain mère jeune et mélanger tout avant de le mettre à fermenter à nouveau pendant 24 heures dans les mêmes conditions. Mélanger de temps en temps.

Prélever +/- la moitié du levain mère (6,000 - 3,500 = 2,500 kg)



Vendredi

Base de levain mère :	2,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	2,500 kg
Eau +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Total	7,500 kg

Ajouter la farine T80 et l'eau à la pâte mère jeune et mélanger tout avant de le mettre à fermenter pendant 24 heures dans les mêmes conditions. A ce moment-là, la pâte mère commence à être légèrement active.

Prélever +/- la moitié du levain mère (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Samedi

Base de levain mère :	2,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	2,500 kg
Eau +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Total	7,500 kg

Ajouter la farine T80 et l'eau à la pâte mère jeune et mélanger tout avant de le mettre à fermenter pendant 24 heures dans les mêmes conditions.

Prélever 5Kg de levain mère (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Samedi

Base de levain mère :	2,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	2,500 kg
Eau +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Total	7,500 kg

A ce moment-là, la pâte mère commence à avoir une bonne activité, mais ce n'est pas suffisant pour l'utiliser correctement. C'est pourquoi il est nécessaire d'ajouter à nouveau la farine T80 et l'eau à la pâte mère et de mélanger le tout avant de le mettre à fermenter pendant 14/16 heures cette fois, et de mélanger de temps en temps avant de le mettre au froid à 10°C pour le temps restant.



Dimanche

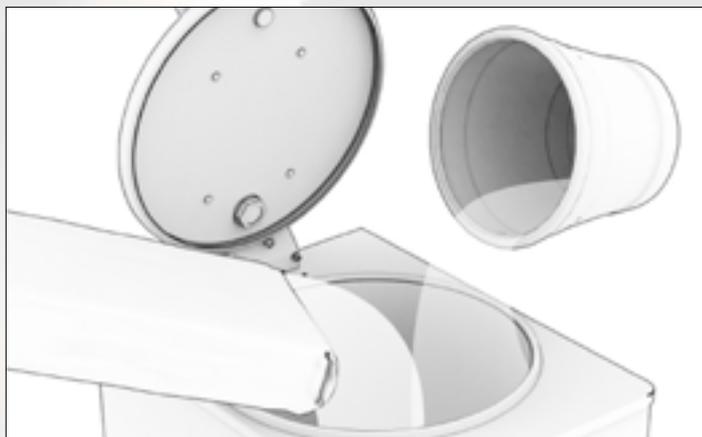
Base de levain mère :	7,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	7,500 kg
Eau +/- 30°C :	7,500 kg
<hr/>	
Total	22,500 kg

Donner 12 heures de fermentation avant de mettre au froid à 10°C. Le jour suivant, cette pâte mère pourra être utilisée sans problème. Cependant, il faudra attendre environ 15 jours pour avoir une pâte mère parfaite.

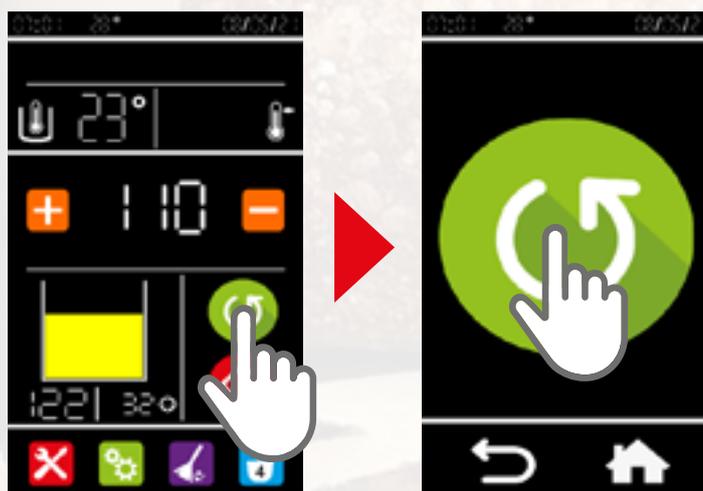
Lorsque le niveau de levain est au minimum ou après une trop longue période d'inactivité (+/-72h), il est nécessaire de faire un rafraichi, c'est à dire de nourrir votre levain.

Exemple pour un TL 40

- 1 Verser les ingrédients :
Base de levain mère : 12 kg
Farine à la meule de pierre T80 : 20 Kg
Eau chaude +/-45° : 20 kg



- 2 Lancer un cycle de mélange :
Durée 2m30s.



- 3 Bien racler les bords à l'aide de la spatule lorsque l'image s'affiche et refermer le couvercle.



Quelques heures plus tard, votre levain est prêt !

Diviseuses et diviseuses formeuses

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC a effectué des choix techniques ambitieux en faveur de la robustesse: vérin renforcé, taloches en fonte d'aluminium avec traitement Easyclean, système Start and Stop, couteaux inox affûtés, cuve carrée inox. Une hauteur de travail adaptée, une poignée de manutention, un système anti-projection de farine, une remontée automatique des couteaux en série, Easyflour... Ces choix techniques sont le résultat d'une expertise poussée développée au côté de nos clients.



Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, électroniques incluses et hors consommables.

N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

JAC Liège

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 Moscou

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

JAC Boston

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