Levure

Un peu de Cours :

Le terme levure désigne en cuisine un ingrédient permettant de faire lever une pâte. Nous utilisons deux types de levure : la levure biologique et la levure chimique :

- La levure biologique est constituée de champignons, permettant la fermentation d'aliments.
- La levure chimique est un mélange de bicarbonate de sodium, de pyrophosphate de sodium et de farine, qui, sous l'effet de la chaleur vont créer du dioxyde de carbone qui va faire lever la pâte.







Les Levures :

Tableau Recapitulatif :

	Levure Biologique			Levure Chimique
	Levure Fraîche	Levure Déshydratée	Levure Lyophilisée	Levure Chimique
Autres Noms	Levure Pressée, Levure de Boulanger	Levure Sèche Active	Levure Sèche Instantanée	Poudre Levante, Baking Powder
Forme	Cube (42 g)	Petites billes	Poudre	Poudre (11 g)
Incorporation	Délayée (25 °C max)	Délayée (25 °C max)	A sec, mélangée à la farine	Tamisée avec la farine
Conservation	Au Réfrigérateur	Température Ambiante	Température Ambiante	Température Ambiante
Proportion (Pour 500 g de Farine)	20 g	7 à 10 g	5 à 7 g	11 g
Utilisation	Pains, Pizza, Viennoiseries, Brioche			Gâteau, crêpes, gaufres...
Exemples				

Remarque :

- La levure fraîche et la levure déshydratée doivent être délayées dans un liquide tiède (25 °C maximum) et ne pas être en contact avec le sel ou le sucre.
- La quantité de levure déshydratée est à peu près de la moitié de la levure fraîche, 1/3 pour la levure lyophilisée.

