

## LA LEVURE

La levure biologique fraîche est un produit composé de plusieurs cellules de champignons microscopiques.

### Rôle de la levure

Au contact de l'air, de l'eau, du sucre et de la farine, la levure commence à se développer dès son pétrissage. Ses enzymes transforment alors le sucre en gaz carbonique, provoquant la pousse jusqu'à la cuisson. C'est la fermentation de la pâte, mais aussi elle la rend légère en l'aérant, colore la croûte et influence l'arôme.

Il faut noter que la levure meurt au-delà de 50°C.

### Utilisation de la levure

Pour 1kg de farine, nous sommes appelés à utiliser de 20 à 50 gr de levure. Son élasticité permet de réaliser des produits à la mie et aérés.

Elle doit être diluée dans l'eau tiède, de 35 à 40°C, pour que les cellules se répartissent mieux dans la pâte.

**Attention** : Ne jamais mélanger la levure fraîche au sel qui la tue et au sucre qu'elle mange.

### Caractéristiques

Une bonne levure biologique fraîche :

- Doit avoir une couleur qui doit être uniforme, blanche ou beige clair, et non pas rougeâtre ou marbré ;
- Ne doit pas avoir une odeur soutenu ou acétique ;
- Doit laisser un goût agréable et non pas acide ;
- Doit avoir une structure malléable, qui s'émiette facilement et ne doit être ni collante ni sèche ou cassante.

Elle se conserve dans une boîte plastique hermétique au réfrigérateur.

## Fabrication

Les étapes de fabrication de la levure sont comme suit :

- **Préparation de la mélasse :** Tout d'abord, on stérilise et clarifie la mélasse de canne. Ensuite, on ajoute des sels minéraux, azote, phosphates et vitamines pour nourrir les levures en cours de fermentation ;
- **Mise en culture de cellules mères :** Les levures mères sont placées dans des éprouvettes pendant 24 heures, puis, toujours avec des éléments nutritifs, elles seront déplacées dans des récipients plus grands ;
- **Fermentation de la levure :** Fécondation de la mélasse par les levures mères dans une cuve où passe de l'air ; le gaz carbonique et l'oxygène étant nécessaires à sa multiplication ;
- **Séparation :** Le moût est lavé et essoré dans des centrifugeuses, après la transformation de la mélasse en levure ;
- **Réfrigération et stockage ;**
- **Filtration et déshydratation** dans des tambours rotatifs ;
- **Conditionnement en pain et emballage ;**
- **Stockage** pendant 36 heures à 4/5 °C ;
- **Expédition.**

## Levure biologique déshydratée

C'est une levure biologique dont on a retiré une majeure partie de l'eau par séchage sous vide.

Pour l'activer, il faut la délayer dans de l'eau tiède de la farine 15 à 30 minutes avant son utilisation.

Elle est utilisée dans les pays chauds et humides pour sa résistance.

## Levure chimique

C'est une substance chimique qui agit pendant la cuisson, composée de :

- Bicarbonate de soude qui est un agent levant qui dégage du gaz carbonique au contact de l'humidité et la chaleur ;
- Crème de tartre, acide tartrique ou citrique qui est un agent acide pour accélérer le dégagement du gaz carbonique et annuler le goût du bicarbonate de soude ;
- Amidon, fécule ou farine de riz qui est un agent neutralisant pour éviter une réaction de pousse prématurée due à une humidité ambiante surtout pendant le stockage.

Elle est utilisée en quantité de 20 à 30 gr par 1kg de farine, pour les cakes, madeleines, biscuits...

Pour une meilleure répartition dans une pâte cuite rapidement, de préférence la tamiser à la farine.