

CUISINE ASTUCES

EQUIVALENCES DES LEVURES

Les plus courantes

Voici un tableau récapitulatif qui vous permettra de faire l'équivalences des levures pour une quantité de 500g de farine.

EQUIVALENCES DES LEVURES

Les plus courantes

Pour 500g de farine:

➤ **LEVURE FRAICHE:**

½ Cube de levure soit : 21g

➤ **LEVURE SECHE ACTIVE:**

1,5 Sachet de 5,5g soit : 7g à 8g

➤ **LEVURE SECHE INSTANTANEE:**

1 Sachet de 5g soit : 5g

➤ **LEVURE CHIMIQUE:**

1 Sachet de 11g soit : 10g

EQUIVALENCES DES LEVURES

Les plus courantes

Utilisation générales des levures:

Les levures fraîches sont généralement utilisées pour les brioches, les pains, les viennoiseries et pâtes levées.

La levure chimique est généralement utilisée pour les gâteaux, les pancakes, les biscuits, les cakes et muffins.

EQUIVALENCES DES LEVURES

Les plus courantes

Précautions et conservation:

La levure fraîche en cube se conserve au réfrigérateur (4° à 6°) pendant 2 semaines maximum.

Les autres levures se conservent au frais et au sec dans un placard pendant plusieurs mois.

Le sel contrarie les effets de la levure. Evitez de les mettre ensemble dans vos préparations.

Dans vos préparations, différez l'incorporation de la levure et du sel.

Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...