

LES APPELLATIONS EN BOULANGERIE

Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages :

INTRODUCTION

- _____
- _____
- _____

CATÉGORIES

✓ _____ :

Aussi appelé « baguette blanche » ou « pain parisien », ce produits est fabriqué à partir de farine de blé, eau, sel et levures.

Peut contenir des adjuvants, auxiliaires technologiques et additifs.



✓ _____ :

Produits fabriqués à partir de farine de blé, eau, sel et levures.

Peut contenir uniquement des adjuvants, auxiliaires technologiques.

Produit soumis au decret 93-1074. Les deux caracteristiques principales de ce decret est d'interdire la congélation du pain et l'utilisation d'additifs alimentaires tel que l'acide ascorbique dans la recette.

✓ _____ :

Produits entièrement réalisée sur le lieu de vente.

✓ _____ :

Produits réalisés selon d'anciennes methodes :

- Pétrissage lent,
- Aucuns additifs
- Utilisation de préfermentation (levains)
- Cuisson au bois...

✓ _____ :

Produits fabriqués dans une Entreprise inscrite au R.M (Répertoire des Metiers).

✓ _____ :

Cuisson des produits dans un four a chauffage direct utilisant du bois comme combustible.



✓ _____ :

Produits fabriqués à partir de farine de blé de type 80 ou 110.

✓ _____ :

Produits fabriqués à partir de farine de type 150.

✓ _____ :

Produits fabriqués avec une préfermentation très acide (levain dur).

Ajout maximum de 0.2% de levure fraîche dans la recette.

Le PH (potentiel Hydrogene) est de 4.3 maximum.

La mie du pain doit contenir 900 PPM (partie par million) d'acide acétique.

✓ _____ :

Produits fabriqués à partir d'une farine de Gruau (farine de blé forte en protéines).

✓ _____ :

Aussi appelé « pain fermier, paysan, rustique, villageois », ce produit est fabriqué à base de farine de blé, mélangé ou non à de la farine de seigle.

Il est conseillé de développer une mie plutôt grise et une saveur acidulée grâce à un pétrissage, une fermentation ou un mode de cuisson particulier.

✓ _____ :

Produits fabriqués à partir d'une farine de blé ET de 10 à 50% de farine de seigle.

✓ _____ :

Produits fabriqués avec 100% de farine de seigle ou bien avec un mélange de farine de blé ajouté à minimum 65% de farine de seigle.

✓ _____ :

Produits fabriqués avec 50% de farine de seigle ET 50% de farine de blé.

✓ _____ :

Exemples : pains sans gluten, pains sans croûte...)

Produits fabriqués sans certaines matières premières.

✓ _____ :

Aussi appelé « Pain Bio », ces produits sont fabriqués à partir de matières premières agricoles provenant de l'agriculture biologique. Seulement 5% de matières premières non bio sont autorisées.

✓ _____ :

Produits fabriqués à partir de farines panifiables de différentes sortes, d'eau, de sel, de plusieurs autres matières premières, de différents ferments et éventuellement de différents produits correcteurs.



MISES EN SITUATIONS :

1. **Dans la boulangerie « L'art des Mets » le boulanger fabrique des baguettes avec de la farine de tradition, de l'eau, de la levure, du sel et de l'acide ascorbique. Peut-il vendre ses baguettes sous l'appellation « baguettes de tradition » ?**

2. **Dans la boulangerie artisanale « aux petits pains », Lionel le patron, fabrique et vend sur place son pain en tant que « pain cuit au feu de bois ». Comment est donc son four ?**

3. **Quelles autres appellations Lionel (rapport à la question ci-dessus) peut-il donner à son pain ?**

4. **Si Lionel utilise de la farine T110 et du levain liquide dans sa recette, quels autres noms peut-il donner à son pain ?**

5. **Lionel fabrique du pain à base de seigle... Dans sa recette, il utilise un levain dur très acide et 80% de farine de seigle. Comment peut-il appeler son produit final ?**
