

LES ÉTAPES DE LA PANIFICATION

QUALITÉS ET DÉFAUTS DES PÂTES

QUALITÉS D'UNE PÂTE À PAIN FRANÇAIS

Pour fabriquer une baguette de qualité, la pâte réalisée doit avoir plusieurs critères de qualités qui sont en lien soit avec la fermentation soit avec sa force.

1. _____ :

Pour que la pâte pousse bien, elle doit être entre 23 et 25°C.

(A noter : pour certaines pâtes ou en pointage retardé elle peut être en dessous de 23°C)

2. _____ :

La pâte peut être Douce ou bâtarde selon le taux d'hydratation

3. _____ :

Doux et agréable, qui ne colle pas quelle que soit sa consistance.

4. _____ :

Se dit d'une pâte qui se travaille facilement à la main

5. _____ :

Terme exprimant les valeurs boulangères d'une pâte combinant l'élasticité, l'extensibilité et la ténacité.

6. _____ :

Représentation visuelle de la force d'une pâte : la pâte ne doit pas être plate après un boulage...

7. _____ :

Capacité à retenir le gaz produit par la levure et qui donnera des alvéoles

8. _____ :

Capacité d'une pâte à supporter des maltraitements comme un sur-pétrissage ou des mauvaises manipulations.



DÉFAUTS D'UNE PÂTE À PAIN FRANÇAIS

Voici quelques défauts les plus souvent rencontrés, sur une pâte à pain, en boulangerie.

Nous pouvons souvent les corriger.

1. CAUSES

- Erreur de pesé de l'eau ou la farine ●
- Farine trop riche en gluten ●
- Manque d'hydratation ●
- Trop d'améliorants ●
- Trop de pâte fermentée ●
- Excès de sel ●
- Pas de Sel ●
- Pâte trop ferme ●
- Pâte trop chaude ●
- Trop de pointage ●
- Trop de rabats ●
- Manque de détente ●
- Excès de serrage au façonnage ●
- Excès de fleurage ●
- Hygrométrie faible ●
- Pâte dans un courant d'air ●
- Tourne à gris ●
- Couche Trop Sèche ●

EXCÈS DE FORCE :

Surface de la pâte très ronde
Excès de ténacité, d'élasticité
Allongement difficile
(PS : prendre un stylo bleu)

PÂTE TROP FERME :

Pâte sèche
Pâte dure au toucher
(PS : prendre un stylo rouge)

PÂTE CROÛTÉE

Pâte sèche en surface
Croûte + épaisse
Croûte qui craque
(PS : prendre un stylo vert)

2. ACTIONS CORRECTIVES

- Faire une Autolyse
- Faire un bassinage
- - d'améliorant
- - de pâte Fermentée
- + Hydrater la pâte
- Descendre la température de base
- - de pointage
- - ou pas de rabats
- - serrer à la mise en forme
- - serrer au façonnage
- Couvrir avec un plastique
- Eviter les courants d'air
- + d'apprêt
- Lamer + profond
- + de buée
- Diminuer la T° du four

1. CAUSES

- Erreur de pesé de l'eau ou la farine ●
- Farine pauvre en gluten ●
 - trop d'autolyse ●
- Trop d'hydratation ●
- Eau trop froide ●
- Trop de pétrissage ●
- Manque de pétrissage ●
- manque de pâte fermentée ●
 - Pas de Sel ●
- Levure abimée ●
- Pâte trop douce ●
- Pâte trop froide ●
 - manque de pointage ●
- Manque de serrage à la mise en forme ●
 - Manque de serrage au façonnage ●

MANQUE DE FORCE :
 peu de ténacité, pas d'élasticité
 Excès d'extensibilité,
 Manque d'arrondi
 (PS : prendre un stylo bleu)

PÂTE TROP DOUCE :
 Pâte humide, molle
 collante au toucher
 (PS : prendre un stylo rouge)

2. ACTIONS CORRECTIVES

- Faire un contre-frasage
- Pétrir + ferme et + chaud
- + d'améliorant
- + de pâte Fermentée
- - Hydrater la pâte
- + de pointage
- Faire un ou des de rabats
- + serrer à la mise en forme
- + serrer au façonnage
- Serrer les plis des couches
- - d'apprêt
- poser doucement sur le tapis du four
- Lamer - profond
- - de buée
- Enfourner + chaud à T° dégressive