

LES ÉTAPES DE LA PANIFICATION

QUALITÉS ET DÉFAUTS DES PAINS

CARACTÉRISTIQUE D'UN PAIN FRANÇAIS DE QUALITÉ

Dans notre métier, un pain de qualité est un pain qui se doit d'être bien façonné, arrondi, bien grigné, bien cuit et qui se conserve longtemps.
Voici les principaux défauts qu'il faut impérativement éviter :

DÉFAUTS D'UN PAIN FRANÇAIS

Voici quelques défauts les plus souvent rencontrés, sur des pains, en boulangerie.
Nous pouvons souvent les corriger.

1. CAUSES

- Manque de force ●
- Trop de force ●
- Pâte trop froide ●
- Pâte trop chaude ●
- Pâte trop douce ●
- Pâte trop ferme ●
- Manque de pointage ●
- Trop de pointage ●
- Manque de serrage au façonnage ●
- Trop de serrage au façonnage ●
- Manque d'apprêt ●
- Trop d'apprêt ●
- Enfournement brutal ●
- Pas de développement au four ●

PAIN PLAT :

Pain qui manque de hauteur et souvent large
(PS : prendre un stylo bleu)

PAIN CLOQUÉ :

Pain dont la croûte présente de petites bulles d'air
(PS : prendre un stylo rouge)

PAIN CINTRÉ :

Pain qui se courbe (comme un arc).
Les extrémités se relèvent
(PS : prendre un stylo vert)

2. ACTIONS CORRECTIVES

- + de gluten dans la pâte
- - de gluten dans la pâte
- + d'améliorants
- - d'améliorants
- + de pousse
- - de pousse
- + de serrage au façonnage
- - de serrage au façonnage
- + d'humidité dans la chambre
- - d'humidité dans la chambre
- + de délicatesse à l'enfournement
- Grignes + légères
- Grignes + profondes
- Four + chaud
- Four - chaud

1. CAUSES

- Pâte trop chaude ●
- Pâte trop ferme ●
- Pas de sel ●
- Pâtons croûtés ●
- Excès de fleurage ●
- Couche trop sèche ●
- Trop de courant d'air ●
- Sole du four trop chaude ●
- Sole du four trop froide ●
- Oubli ou manque de buée ●
- Pain déplacé lors de la cuisson ●

PAIN FERRÉ :

Pain dont le dessous est noir
(PS : prendre un stylo bleu)

CROÛTE TERNE :

Croûte moins brillante et
rugueuse
(PS : prendre un stylo rouge)

2. ACTIONS CORRECTIVES

- + d'hydratation
- + de buée à l'enfournement
- Température + élevé dans le four
- Température – élevé dans le four