

CONSEILS EN PANIFICATION

**NOUVELLE RÉCOLTE
2018 / 2019**

CES CONSEILS SONT LE RÉSULTAT DE
NOS ESSAIS DE PANIFICATION RÉALISÉS
AU FOURNIL DU MOULIN DEPUIS
LE 1^{er} AOÛT 2018

Pétrissage

■ Température de l'eau de coulage un peu plus chaude par rapport à l'année dernière :

> 22 - 23°C en froid. > 24 - 25°C en direct.

■ Température de base :

Spiral

> Pain courant français : 51 - 53°C. > Tradition française : 57 - 62°C.

Axe oblique

> Pain courant français : 53 - 56°C. > Tradition française : 62 - 66°C.

RAPPEL : Température de base = T° de l'eau + T° du fournil + T° de la farine

ou Température de l'eau = T° de base - (T° du fournil + T° de la farine).

■ Hydratation en légère hausse par rapport à l'année dernière :

-> Pain courant : > 61 - 63% en froid. > 65 - 66% en direct.

-> Tradition française : Entre 70 et 72%.

-> Levure : une légère baisse est conseillée :

> 8 à 10 g au kilo en froid. > 12 à 14 g au kilo en direct.

-> Sel : dosage préconisé 18 g au kilo de farine.

■ Bon lissage par rapport à l'année dernière.

Pointage

La fermentation est bonne, pas de différence avec l'année dernière.

Division - Détente

Tendance à légèrement relâcher.

Façonnage

Les pâtes sont plus extensibles par rapport à l'année dernière, elles peuvent être accompagnées d'un très léger suintement en surface de pâton.

Apprêt

Bonne rétention gazeuse, pas de différence avec l'année dernière.

Cuisson

Tenue correcte à la mise au four. Développement un peu moins important, avec des coups de lames moins ouverts par rapport à l'année dernière, section qui reste ronde malgré tout. Coloration correcte de la croûte.

Conseils

Diminution du temps de pétrissage de 1 à 2 min par rapport à l'année dernière (pétrir jusqu'à l'obtention du réseau « pâte lisse »).

Attention à ne pas sur-pétrir car cela dégrade le goût et la tenue du pain. En cas de besoin, utiliser notre gamme d'améliorants spécialement conçus pour cette nouvelle campagne.

Diminution voire suppression du temps d'auto-lyse. Dans le cas d'un levain dur ou liquide, nous préconisons d'utiliser des levains avec plus de maturation que l'année dernière (entre 6 et 12h).

Réaliser une mise en forme après la division.

Diminuer la longueur des pâtons en sortie de façonneuse, fleurir légèrement le dessus des pâtons.

● **En pousse lente** : petite diminution du temps de fermentation et baisser de 1 à 2 degrés les températures des chambres ou des armoires.

Augmenter légèrement la température de cuisson.