

CONSEILS EN PANIFICATION

**NOUVELLE RÉCOLTE
2019 / 2020**

CES CONSEILS SONT LE RÉSULTAT DE
NOS ESSAIS DE PANIFICATION RÉALISÉS
AU FOURNIL DU MOULIN DEPUIS
LE 1^{er} AOÛT 2019

Pétrissage

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

> 21 - 22°C en froid. > 23 - 24°C en direct.

■ Température de base :

Spiral

> Pain courant français : 50 - 53°C. > Tradition française : 55 - 60°C.

Axe oblique

> Pain courant français : 52 - 55°C. > Tradition française : 60 - 65°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 équivalente, voir légèrement supérieure, par rapport à l'année dernière :

-> Pain courant : > 62 - 64% en froid. > 66 - 67% en direct.

-> Tradition française : Entre 70 et 74%.

-> Levure : identique à l'année dernière :

> 12 à 14 g au kilo en direct. > 8 à 10 g au kilo en froid (pousse lente) > 10 à 12 g au kilo en froid (pousse contrôlée)

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

■ Lissage correct mais plus long à se mettre en place par rapport à l'année dernière

Pointage

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

Division - Détente

Pas de relâchement, bonne prise de force.

Façonnage

Pâte équilibrée, malgré une légère tendance au collant.

Apprêt

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

Cuisson

Tenue correcte à la mise au four. Section des pains assez ronde. Beau développement malgré une légère baisse par rapport à l'année dernière. Croûte légèrement plus colorée.

Nos conseils :

Augmentation 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 de la pâte. En cas de besoin, utiliser notre gamme d'améliorants spécialement conçus pour cette nouvelle campagne.

Augmentation du temps d'autolyse (entre 30 min et 1 h minimum).

Dans le cas d'un levain dur ou liquide, nous préconisons d'utiliser des levains avec moins de maturation que l'année dernière (entre 3 et 8h).

Eviter de réaliser une mise en forme trop serrée après la division. Allonger le temps de détente des pâtons.

Fleurer légèrement le dessus des pâtons si besoin.

Diminuer la température de cuisson de 5 à 10°C.