

L'ORIGINE DE DÉFAUTS

Défauts au niveau des pâtes

• Pâte trop ferme

Description : Consistance de pâte dure et sèche au toucher, détectable au frasage

Conséquences : (au pétrissage) température de pâte trop chaude, déchirement, manque de lissage, surface ronde, pâte qui remonte sur la fourche. (au façonnage) excès de force, déchirement, croûtage. (pendant l'apprêt) pousse lente, pâtons très ronds, déchirement. (sur le produit fini) section ronde, cintrage, déchirement, croûte terne pâle et épaisse, manque d'ouverture de grignes, manque de volume des pains, mie serrée et compacte, mauvaise conservation.

Remèdes : diminuer le pointage, pas ou peu de mise en forme, détente à l'envers, moins de serrage, tourne à claire avec des plis plus espacés, couvrir les pâtons, augmenter l'apprêt, baisser la température de four, lamage plus profond et plus dans l'axe, augmenter le dosage de buée, cuisson plus faible.

• Pâte trop chaude

Conséquences : Excès de force, fermentation trop active, croûtage, coups de lame déchirés, croûte pâle et épaisse.

Remèdes : Diminution du pointage et si possible en froid, travail plus rapide, couvrir les pâtons, plus de buée.

• Excès de force

Description : Pâte trop tenace qui a tendance au déchirement, surface de pâte très ronde qui manque d'extensibilité.

Conséquences : (au façonnage) manipulation difficile, rétraction des pâtons. (pendant l'apprêt) pousse lente, déchirement. (sur le produit fini) différences de coloration avec des tâches plus pâles, croûte épaisse, volume des pains diminué, coupes déchirées, oreille de grigne moins nette.

Remèdes : Couvrir les pâtes, augmenter l'hygrométrie, diminuer le fleurage, humidifier la surface des pâtons avant l'enfournement, dosage de buée supérieur.

• Pâte croûtée

Description : Surface de pâte sèche, croûte épaisse.

Conséquences : (pendant l'apprêt) pousse lente (parfois stoppée), coupes difficiles. (sur le produit fini) manque de volume, section de pain rond, cintrage, coups de lame perturbés, intérieur de grignes bombé.

Remèdes : Choix d'une farine de force inférieure, limiter le rajout d'additifs, autolyse, bassinage, sous ou sur pétrissage, baisser la température de base, baisser le pointage, diminuer le serrage, augmenter l'apprêt sur tourne à gris, plis de couche plus espacés, température de four inférieure, dosage de buée supérieur, coups de lame plus profond, plus dans l'axe et plus nombreux.

• Pâte trop molle

Description : Consistance de pâte molle, suintante et collante au toucher, détectable au frassage par une surface plate et une adhérence importante aux parois de la cuve.

Conséquences : (au pétrissage) température de pâte trop fraîche, pétrissage difficile et plus long, pâte brillante. (au façonnage) manipulation difficile, manque de force. (pendant l'apprêt) pousse rapide, aspect plat, pâtons collant aux couches, coups de lame difficiles. (sur le produit fini) pain plat, absence de grignes, croûte brillante, fine, rouge et qui se ramollie, mie collante.

Remèdes : augmenter le pointage, rabat, manipulations plus serrées avec plus de délicatesse, plis de couche serrés, couches farinées, tourne à gris, diminuer l'apprêt, température de four plus élevée, lamage plus léger, plus saucisson et plus de travers, diminuer le dosage de buée, cuisson à température dégressive avec les vitres ouvertes sur la fin.

• Pâte trop froide

Conséquences : Manque de force, pâte collante, pousse insuffisante, section plus plate du pain, grignes déchirées, coloration anormale de croûte avec points blancs.

Remèdes : Augmenter le pétrissage et le pointage, favoriser une meilleure force avec un rabat, plus de serrage ou des plis de couches plus rapprochés, disposer les pâtes vers les sources de chaleur, augmenter l'apprêt, four plus chaud, plus de buée.

• Manque de force

Description : Surface plate au pétrissage, présence de bulles au pointage, aspect plat des pains, grosses cloques sur le côté des pains.

Conséquences : (au façonnage) manque de corps, trop extensible et pas assez tenace, aspect plat. (pendant l'apprêt) pousse plus rapide, affaissement à l'enfournement, coupe particulièrement difficile à réaliser (sur le produit fini) pain plat, manque de volume et d'ouvertures de grigne qui se creusent.

Remèdes : ajout d'améliorants appropriés ou de pré-fermentations, pâte plus ferme, plus de temps de pointage, rabat, plus de serrage aux manipulations, plus de détente, plus de délicatesse dans le travail, plis de couche plus serrés, enfournement plus jeune, température de four plus élevée, coups de lame de travers et plus léger.

• Relâchement

Description : Perte de tenue qui s'identifie :

- Soit au pétrissage : mauvaise qualité de gluten (blés germés, blés punaisés, récolte trop récente), pâte sans sel, sur pétrissage.
- Soit en cours de fermentation (sur couche) : plis de couche trop espacés, manque de serrage.

Conséquences : (pendant la panification) pousse rapide. (sur le produit fini) pain plat, manque de volume, absence de grigne.

Remèdes : ajout d'améliorants appropriés ou de pré-fermentations, pâte plus ferme, plus de temps de pointage, rabat, plus de serrage aux manipulations, plus de détente, plus de délicatesse dans le travail, plis de couche plus serrés, enfournement plus jeune, température de four plus élevée, coups de lame de travers et plus léger.

• Pâte collante

Description : aspect luisant, pâte collante au toucher, pâte qui contient de la farine de seigle.

Conséquences : (au façonnage) manipulations difficiles, pousse rapide, enfournement délicat avec le pellon, la couche et la lame. (sur le produit fini) aspect brillant, manque de grignes, croûte rouge.

Remèdes : plus de fleurage, pousse en parisien ouvert, favoriser les courants d'air, tourne à gris, diminuer l'hygrométrie de la chambre de pousse.

[illegible]

[illegible]

