

Objectif nature : le bon goût du pain

Des ingrédients de qualité pour une consommation saine et responsable



 **Sommaire**

- 3** Introduction
- 4** Les attentes des consommateurs
- 5** L'eau
- 6** Dynamiseurs d'eau
- 8** Le levain liquide
- 10** Fermentolevain®
- 11** Pétrin à bras plongeurs

Comment proposer une offre saine et responsable aux consommateurs ?



La conscience alimentaire et le souci de la qualité sont devenus des préoccupations majeures dans notre société et la boulangerie-pâtisserie ne fait pas exception.

Les consommateurs, plus informés que jamais, sont à la recherche de transparence, d'authenticité et de "bien-manger".

Cette évolution des attentes s'exprime dans une demande croissante pour des produits sains, réalisés avec des matières premières de qualité, et dans le respect de l'environnement.

Farines biologiques, eau dynamisée, levain et respect de la pâte sont autant de facteurs pour allier gourmandise, santé et durabilité dans nos boulangeries.



4%

du blé tendre écrasé en France est bio



+60%

des exploitations de blé utilisent des herbicides nocifs qui polluent l'eau



90%

des échantillons de pain testés en Europe ont des traces de produits de synthèse

Savoir ce que l'on mange

Les attentes des consommateurs

Dans un contexte de responsabilité environnementale et de défiance croissante vis-à-vis de l'alimentation, de plus en plus de consommateurs souhaitent connaître l'origine des produits et ingrédients, leur composition ou leur mode de fabrication.

Comment allier santé, naturalité et respect de l'environnement au sein de sa production ?



Une farine bio, c'est quoi ?

Les farines bio sont fabriquées à partir de grains issus de l'agriculture biologique. Ce processus respectueux de l'environnement exclut l'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés et préserve les qualités nutritionnelles et gustatives des matières premières.

Les grains peuvent être broyés soit sur des cylindres ou des meules de pierre (préserve davantage les caractéristiques nutritionnelles des grains).

L'eau

Un ingrédient à ne pas négliger

L'eau est un ingrédient essentiel dans la fabrication du pain : c'est environ 40% de la recette totale. Tout comme un boulanger sélectionne méticuleusement sa farine, il est crucial de ne pas négliger la qualité de l'eau utilisée pour ne pas détériorer le produit final.

Pour la préparation du pain, il est préférable d'opter pour une eau saine et dynamisée; une eau vivante.



? Une eau vivante c'est quoi ?



- Dynamique et libre
 - Exposée au soleil
 - En contact avec les minéraux
- ex: eau des torrents



- Stagnante
 - Valeur énergétique et biologique dégradées
- ex: eau du robinet

L'utilisation de systèmes de filtration et dynamisation de l'eau permet de restaurer les qualités de l'eau morte, dégradée par la pollution et les influences humaines.

Dynamiseurs d'eau

Les systèmes Bertrand Puma

L'utilisation des systèmes Bertrand Puma, TORRENT et VOLUTE, permet de restaurer les qualités de l'eau en deux étapes : la purification puis la dynamisation.

LA FILTRATION



FILTRES CYCLONIQUES

- pierres volcaniques
- charbon actif
- tamis filtrant par hélice centrifuge (modèle Torrent).



POLLUANTS STOPPÉS

- **Odeur et goût parasite** (chlore)
- **Métaux lourds** (plomb, zinc, arsenic, etc.)
- **Résidus d'agriculture** (nitrates, chlorothalonil, etc.)
- **Calcaire, tartre**



Les minéraux essentiels à l'homme (magnésium, calcium) sont conservés.

LA DYNAMISATION



La dynamisation fait tourner l'eau dans des vortex à haute vitesse.

Cela permet à l'eau d'enregistrer la signature électromagnétique des minéraux à proximité.



COMPOSITION

- 144 minéraux
- métaux précieux
- enveloppe d'argile

✓ Les modèles Bertrand Puma



- **UTILISATION :** pour la boulangerie complète (fournil, boisson, douches, etc.)
- **TAILLE :** 1090 x 600 mm.
- **DÉBIT MAX :** 2000 litres/heure.



- **UTILISATION :** pour le pétrin (à installer après le doseur d'eau).
- **TAILLE :** 500 x 800 mm.
- **DÉBIT MAX :** 760 litres/heure.

Dynamiseurs d'eau

Les bienfaits en boulangerie

Faire un produit de qualité commence aussi par l'eau : c'est un ingrédient aussi important que la farine et, comme celle-ci, sa qualité change de jour en jour. Avec un système de filtration/dynamisation efficace on obtient de nombreux bénéfices.



? Quels bénéfices pour votre production ?



MEILLEURE ABSORPTION DE L'EAU

Levain plus actif



RÉSEAU DE GLUTEN MIEUX TISSÉ

Meilleur bassinage et
hydratation plus élevée



GOÛT RÉHAUSSÉ

Le sel peut être diminué
(en accord avec les engagements de la
filière concernant la réduction de la
teneur en sel dans le pain)



FERMENTATION PLUS IMPORTANTE

La levure peut être
diminuée



PÂTE PÉTRIE PLUS VITE (15% À 40%)

Pâte moins chaude



PÂTE MOINS COLLANTE

Facile à découper, à
passer en bac ou en
machine



PAIN PLUS DÉVELOPPÉ À LA CUISSON

Pain avec plus de
volume

Le levain liquide

Le goût avant tout

La saveur artisanale d'un produit au levain est souvent plébiscitée par les consommateurs grâce au croquant de la croûte, l'alvéolage irrégulier de la mie, son goût caractéristique et sa couleur crème qui lui confèrent un côté plus rustique, rappelant le pain d'antan.



Le levain naturel est riche en micro-organismes capables de produire du gaz carbonique par fermentation alcoolique et de l'acide lactique par fermentation lactique.

Les pains réalisés avec du levain sont consistants, riches, avec un goût légèrement lactique qui peut être amené vers des saveurs plus « acides » en jouant sur le « Chef » utilisé et la température.

? Une meilleure conservation ?

Le pain au levain se conserve plus longtemps grâce à l'acidité dégagée par les bactéries. Les pains ont également une croûte plus dense qui permet de conserver l'humidité dans le pain et limite le séchage de la mie.

? Une pâte plus facile à travailler ?

Recourir au levain naturel entraîne un raccourcissement du temps de fermentation et de pétrissage.

Le tissu glutineux étant plus ordonné, les opérations mécaniques sont facilitées : les pâtons sont plus souples et facilitent donc le laminage et le façonnage, les découpes sont beaucoup plus franches, la pâte est moins collante et la scarification devient plus aisée.

Le levain liquide

Le goût avant tout



Quels bénéfices pour la santé ?

UNE MEILLEURE DIGESTION

La multiplication des micro-organismes du levain entraîne un effet de prédigestion qui va alléger par la suite le travail de l'estomac et des intestins.

Certaines bactéries se nourrissent d'amidon, facilitant son assimilation dans l'organisme.

D'autres savent dégrader une composante du gluten impliquée dans maladie cœliaque.

INDICE GLYCÉMIQUE BAS

En s'attaquant à l'amidon, les micro-organismes du levain diminuent l'index glycémique du pain.

AMÉLIORE L'ASSIMILATION DES VITAMINES

Le levain détruit naturellement l'acide phytique, une molécule végétale qui emprisonne les minéraux et les oligoéléments contenus dans les céréales

Le Fermentolevain

L'appareil à levain de référence

Véritable moyen de résister à l'uniformisation du goût et de mettre en avant le véritable savoir-faire boulanger, le Fermentolevain® est vite devenu une référence que l'on retrouve dans le vocabulaire courant de la profession.



SES POINTS FORTS

- Régularité de qualité et de goût.
- Rapidité de mise au point du levain.
- Hygiène parfaite et maîtrisée.
- Simplicité d'utilisation et de pilotage.
- Un procédé 100% biologique.
- Un produit économique et rentable.
- Possibilité de réaliser le levain « Chef ».

✓ La gamme Fermentolevain®

4 MODÈLES

De 30 à 200kg de capacité de levain rafraîchi.

SYSTÈME DUAL CARE

Prend soin de votre levain en phase de fermentation comme en phase de conservation, afin qu'il développe tous ses arômes et qu'il soit soigneusement conservé.

SYSTÈME CYCLE MANAGER

Le cycle de rotation des pâles est personnalisable par phases (3 phases) et pour chaque cycle (chaud/froid).

ADAPTATION DU CYCLE DE BRASSAGE

Vitesse de rotation (tours/min) et fréquence de brassage (temps de brassage/temps de repos) ajustables lors des différentes phases de rafraîchi.

PLATINE ÉLECTRONIQUE

Platine V-TOUCH avec écran tactile 7 pouces.

VERSION PLATINIUM

Avec système de pesée, injection d'eau et cycle de nettoyage.

VIDÉO



DOC



Le pétrissage

Le pétrin à bras plongeant

Le pétrin à bras plongeant est particulièrement adapté aux artisans boulangers-pâtisseries exigeants et conscients de l'importance du pétrissage dans le process de panification.



? Pourquoi utiliser un pétrin à bras plongeants ?

Les pétrins à bras plongeants reproduisent le geste manuel ancestral et respectueux du boulanger.

Idéal pour tous types de pâtes, même les plus hydratées ou délicates, il permet d'oxygéner la pâte sans élévation de température, favorisant le développement du réseau glutineux et garantissant une qualité optimale du produit fini.

✓ La gamme ABYSS

4 MODÈLES

- De 3kg à 140kg de capacité de pâte.
- Cuve robuste en inox.
- Mode manuel (avec variateur de vitesse) et automatique (programmes de recettes).

PÉTRISSAGE

- Qualité constante, quelque soit l'hydratation (jusqu'à 100%) et quantité de pâte à pétrir.
- Capacité de brassage très lente : vitesse de pétrissage de 36 à 82 mouvements par minute.
- Précision des outils de brassage en inox permettant d'oxygéner la pâte de manière optimale sans agressivité.
- Bras relevable permettant de faire un « pétrissage manchot » au cours duquel seul le sabre réalise le pétrissage.

ERGONOMIE ET SÉCURITÉ

- Hauteur de cuve ergonomique.
- Tablette ergonomique pour un décuvage "bord à bord".
- Bras stoppés en position haute pour faciliter le décuvage.
- Capot transparent anti-projection de farine.

VIDÉO



DOC





3 spécialistes, 1 solution



Spécialiste depuis 1946 en matière de cuisson du pain et de pâtisseries, Pavailler conçoit, fabrique et distribue, en France et dans le monde, des gammes de fours destinés à la boulangerie, pâtisserie et viennoiserie.

www.pavailler.fr



Depuis 1952, Bertrand Puma conçoit, produit et distribue une gamme complète et homogène d'équipements de préparation et transformation de la pâte pour la boulangerie, pâtisserie et viennoiserie.

www.bertrand-puma.fr



Spécialiste du froid depuis 1979, CFI maîtrise de nombreuses techniques et technologies et produit des équipements pour la fermentation contrôlée, la conservation et la surgélation.

www.froid-cfi.fr



555 rue Benoît Frachon 26802 Portes-Lès-Valence (France)
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@pavailler.com - Site : www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence