

RECONNAÎTRE ET ÉVITER LES ERREURS DANS LA FABRICATION DE PAINS / PETITS PAINS

FORME, ASPECT

	Problèmes	Causes	Solutions
	Forme plate / base large Les pains sont trop plats et ne correspondent plus au caractère typique du produit, ou bien la base du pain est significativement trop large.	• pointage en cuve trop court • pâte trop souple • apprêt trop long • température de cuisson trop basse	• rallonger le pointage en cuve • maintenir les pâtes plus fermes • raccourcir l'apprêt • augmenter la température de cuisson
	Fissure atypique La nature de la fissure ne correspond pas aux prescriptions typiques du produit.	• pâte trop ferme • environnement trop humide durant la fermentation • pâton pas incisé correctement • si la fissure est trop large et irrégulière: – apprêt trop court • si la fissure est trop étroite: – pâte trop jeune – apprêt trop long – trop de vapeur	• maintenir les pâtes plus souples • environnement plus sec durant la fermentation • incisions réalisées dans les règles de l'art • si la fissure est trop large et irrégulière: – prolonger l'apprêt • si la fissure est trop étroite: – prolonger les temps de repos de la pâte – raccourcir l'apprêt – réduire la vapeur
	Clé éclatée La clé du pain est visiblement éclatée.	• pâte trop ferme • pâte trop chaude • farine incorporée dans la clé • clé mal fermée • apprêt trop court	• maintenir les pâtes plus souples • maintenir les pâtes plus fraîches • ne pas incorporer de farine dans la clé • mieux fermer la clé • prolonger l'apprêt
	Fond creux Le fond du pain est trop creux. Avec un stockage prolongé du pain, la formation d'un fond creux ne peut être exclue.	• pâte trop ferme, pointage en cuve trop long • apprêt trop long • cuisson trop longue à une température trop basse	• maintenir les pâtes plus souples, pointage en cuve plus court • raccourcir l'apprêt • cuire plus brièvement et à une température plus élevée



DÉVELOPPEMENT, FORMATION DE LA MIE

	Problèmes	Causes	Solution
	Développement irrégulier La texture de la mie est irrégulière et atypique pour ce produit.	• pâte trop souple • pâte trop chaude • pointage en cuve trop long • pâtons pas suffisamment travaillés	• maintenir les pâtes plus fermes • maintenir les pâtes plus fraîches • pointage en cuve plus court • travailler plus intensément les pâtons
	Développement faible (texture compacte) La texture de la mie est d'une finesse atypique pour ce produit.	• pâte trop ferme • pointage en cuve trop court, pâte trop jeune	• maintenir les pâtes plus souples • prolonger le pointage en cuve
	Détachement de la croûte / mie Fissures horizontales dans la mie, sous la croûte supérieure.	• pointage en cuve trop court • pâte trop souple • apprêt trop court • température de cuisson trop élevée	• augmenter le pointage en cuve • maintenir les pâtes plus fermes • apprêt plus long • réduire la température de cuisson
	Couleur irrégulière de la mie Différences de couleur dans la mie.	• pâte trop chaude • trop de farine incorporée lors du façonnage • les pâtons ont formé une peau durant la phase de fermentation intermédiaire	• maintenir les pâtes plus fraîches • utiliser moins de farine lors du façonnage • protéger les pâtons contre le dessèchement durant la fermentation intermédiaire

PROPRIÉTÉS DE LA SURFACE ET DE LA CROÛTE

	Problèmes	Causes	Solutions
	Cuisson trop claire La surface du produit est trop claire (pas assez brun doré)	• pas de sel ajouté • part de levain-chef trop faible • pâte trop ferme • température du four trop basse • trop peu ou pas de vapeur • temps de cuisson trop court	• vérifier la quantité de sel • augmenter la part de levain-chef • rendre la pâte plus souple • augmenter la température du four • injecter suffisamment de vapeur • prolonger le temps de cuisson
	Surface terne Brillance insuffisante de la surface du produit.	• pâte trop chaude • les pâtons ont formé une peau à cause d'un apprêt trop sec • pas assez ou pas de vapeur injectée	• réduire la température de la pâte • augmenter l'humidité de la chambre de fermentation ou recouvrir d'un film plastique pour protéger la formation de peau sur les pâtons • augmenter la quantité de vapeur, dans un four à étages, assurer également à un pré-vaporisation suffisante
	Bulles Cavités directement sous la croûte du pain. La présence de quelques bulles isolées est inévitable pour certains types de pain (pain creux, ciabatta, etc.) en raison du processus de fabrication et est donc typique de ces produits.	• pointage en cuve trop court • pâte trop souple • pâte trop froide • tension insuffisante à la surface des pâtons pour les pains levés • apprêt trop humide • quantité de vapeur trop importante	• prolonger le pointage en cuve • maintenir les pâtes plus fermes • maintenir les pâtes plus chaudes • pour les pains levés, augmenter la tension à la surface des pâtons • apprêt plus sec • réduire la quantité de vapeur