

Guide de dépannage du pain



PAIN AIDE-MÉMOIRE

- Mélanger la pâte à son développement optimal.
- Respecter le temps de fermentation.
- Réduire la fermentation lorsque la boulangerie est chaude.
- Augmenter la fermentation, lorsque la température de la pâte est trop basse.
- Retirer de l'étuve et reposer à sec pour au moins 5 minutes.

TROUS DANS LE PAIN



Pâte vieillie

Respecter le temps de fermentation requis.

Pétrissage inadéquat

Une pâte trop pétrie s'affaiblit et retient mal les gaz, une pâte insuffisamment pétrie est mal développée et retiendra elle aussi mal les gaz. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien développée. Respecter les indications de pétrissage.

Humidité insuffisante dans l'étuve

La pâte forme une croûte, et emprisonne les gaz. Ajuster le niveau d'humidité de l'étuve.

Façonnage incorrect

La façonneuse doit être réglée pour expulser le maximum de gaz.

Les rouleaux de la façonneuse sont en mauvais état

Les gaz emprisonnés dans la pâte forment des trous. Vérifier les rouleaux pour toute bosse, rayures ou trous et réparer le cas échéant.

Humidité trop élevée dans l'étuve

Une croûte dure se forme lors de la cuisson, créant de petits trous sous la croûte.

Température de l'étuve trop élevée

La pâte fermente trop vite, ce qui contribue à la création de trous. Régler l'étuve à la température adéquate.

Pousse excessive temps de fermentation trop long

De grandes cellules sont créées. Vérifier le temps de fermentation.

Excès de farine de saupoudrage

La farine ne se distribue pas correctement, devenant emprisonnée et créant des trous. Minimiser le saupoudrage de farine.

Excès d'huile à diviseuse

L'huile se retrouve à l'intérieur de la pâte et ne pourra pas être absorbée, formant ainsi des trous. Réduire la quantité d'huile à diviseuse.

Temps de détente trop court

La structure cellulaire sera grossière avec des trous. Laisser reposer la pâte suffisamment après la division et avant le façonnage.

Pâte trop ferme

La pâte n'arrivera pas à atteindre la structure cellulaire appropriée formant ainsi des trous. Respecter le niveau d'eau indiqué dans la formule.

Four froid

La pâte lève trop longtemps au four avant que la levure n'est fini d'agir, provoquant des trous.

Une manipulation brutale avant et à l'intérieur du four

La structure cellulaire s'affaîssera et ne pourra pas se gonfler à nouveau. Manipuler avec soin.

FOND CREUX



CAUSES POSSIBLES

Sur-mélanger

Sur-mélanger affaiblit la pâte, provoquant une faible rétention de gaz. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien développée.

Humidité au fond du moule

Sécher les moules soigneusement avant l'utilisation

Utiliser des moules chauds

Les moules doivent être à température ambiante.

Niveau d'humidité de l'étuve trop élevé

Avec trop de vapeur, la pâte s'affaisse ce qui empêche une bonne rétention des gaz. Régler au niveau d'humidité adéquat.

Poids insuffisant

Le pain n'aura pas assez de corps. La structure cellulaire sera ouverte, permettant à la chaleur de pénétrer plus loin que la normale. Utiliser la bonne quantité de pâte pour la taille du moule.

MANQUE DE VOLUME



CAUSES POSSIBLES

Quantité insuffisante de levure

Entraine un manque de maturité de la pâte. Respecter les niveaux recommandés de levure

Pâte vieille

À ce stade la levure n'est presque plus active. Respecter le temps de fermentation adéquat.

Temps de détente trop court

La pâte manquera de maturité. Fournir un temps de repos approprié après la division et avant le façonnage.

Temps de fermentation insuffisant

Le pain n'aura pas assez de volume à cause d'une mie trop serrée. Donner un temps de fermentation suffisant.

Pétrissage inapproprié

Sur-mélanger affaiblit la pâte et sous-mélanger ne permet pas à la pâte de se développer; les deux réduisent la capacité de rétention gazeuse. Mélanger jusqu'à obtenir le développement de la pâte approprié.

Four trop chaud

Cela tue la levure trop rapidement, entraînant la formation de croûte prématurément.

Une manipulation brutale avant et à l'intérieur du four

Le produit s'affaissera et ne pourra pas se gonfler à nouveau. Manipuler avec soin.

Température de la pâte trop froid/chaude

Une pâte chaude vieillira trop vite et deviendra faible. Une pâte froide n'atteindra pas la maturité correcte. Respecter la température adéquate de la pâte.

Pâte trop molle/ferme

Une pâte molle nécessite un pétrissage plus long, entraînant une rétention de gaz plus faible. Une pâte ferme ne permet pas l'expansion adéquate. Respecter le niveau d'eau indiqué dans la formule.

Levure surgelée, vieille ou chaude

Une levure stressée entraîne une faible production de gaz. Garder la levure compressée réfrigérée et vérifier la fraîcheur. La levure instantanée a une durée de vie de 1an sans réfrigération, tant que l'emballage sous vide ne soit pas ouvert.

Utilisation de moules chauds/froids

Les deux ralentiront la pousse. Les moules doivent être à température ambiante

Manque d'humidité dans l'étuve

Il devrait y avoir suffisamment d'humidité dans l'étuve pour empêcher le croûtage de la pâte.

Étuve trop chaude

Une température élevée tuera une partie de la levure, entraînant l'affaiblissement de la pâte. Régler à la température adéquate.

Niveau d'humidité de l'étuve trop élevé

Avec trop de vapeur, la pâte s'affaisse ce qui empêche une bonne rétention des gaz. Régler au niveau d'humidité adéquat.

Pousse excessive

Le produit s'affaisse s'il a fermenté trop longtemps. Revoir le temps de pousse

REJETS DE LA FAÇONNEUSE



CAUSES POSSIBLES

Façonnage incorrect

Régler correctement la façonneuse afin le maximum de gaz.

Pâte vieille

Respecter le temps de fermentation adéquat.

Pâte collante

Vérifier le niveau d'eau et le temps de mélange.

Pâte trop ferme

La pâte n'arrivera pas à atteindre la structure cellulaire appropriée, résultant dans des trous. Respecter le niveau d'eau indiqué dans la formule.

La façonneuse est sale

Nettoyer pour une performance optimale.

Alimentation inadéquate de la façonneuse

Régler l'alimentation afin de corriger le problème.

TROP DE VOLUME



CAUSES POSSIBLES

Pousse excessive

De grandes cellules sont créées. Vérifier le temps de pousse

Four trop froid

La pâte lève trop longtemps dans le four avant que la levure ne meurt, provoquant des trous.

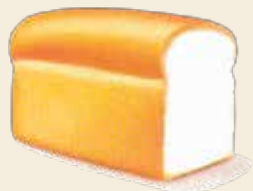
Façonnage incorrect

Régler correctement la façonneuse afin d'expulser le maximum de gaz.

Poids excessif

Diviser la pâte afin d'assurer le poids adéquat pour la taille du moule utilisé.

CROÛTE TROP ÉPAISSE



CAUSES POSSIBLES

Four froid

La chaleur pénétrera trop dans la mie. Vérifier la température du four.

Manque d'humidité dans l'étuve

Il devrait y avoir suffisamment d'humidité dans l'étuve pour empêcher le croûtage de la pâte.

Sur-cuisson

Vérifier la température du four et le temps de cuisson.

Poids insuffisant

Le pain n'aura pas assez de corps. La structure cellulaire sera ouverte, permettant à la chaleur de pénétrer plus loin que la normale. Utiliser la bonne quantité de pâte pour la taille du moule.

DÉCHIRURE EXCESSIF ET DESSUS DIFFORME



CAUSES POSSIBLES

Pâte trop ferme

La pâte n'arrivera pas à atteindre la structure cellulaire appropriée, brisant ainsi le pain à la cassure, son point le plus faible. Respecter le niveau d'eau indiqué dans la formule.

Pâte trop jeune

Une structure cellulaire serrée a tendance à se déchirer. Permettre un temps de fermentation approprié.

Pâte n'a pas assez poussé

Le volume adéquat n'est pas atteint causant un élan au four trop rapide. Donner un temps de fermentation suffisant.

Mise en moule incorrecte

La pâte doit être placée dans le moule avec le joint en dessous.

PAIN MAL FORMÉ



CAUSES POSSIBLES

Façonnage incorrect

Régler correctement la façonneuse afin d'expulser la majeure partie du gaz.

Mise en moule incorrecte

La pâte doit être placée dans le moule avec le joint en dessous.

Manipulation brutale

La structure cellulaire s'affaîssera et ne pourra se gonfler de nouveau. Manipuler avec soin.

Poids excessif

Diviser la pâte afin d'assurer le poids adéquat pour la taille du moule utilisé.

Pousse excessive

Le produit s'affaîsse lors d'une pousse excessive. Vérifier le temps de pousse.

DESSUS PLAT ET ANGULEUX



CAUSES POSSIBLES

Pâte n'a pas assez poussé

Une pâte trop pétrie s'affaiblit et retient mal les gaz. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien développée. Respectez les temps de pétrissage.

Pâte très molle

Entraîne une faible rétention de gaz. Respecter le niveau d'eau indiqué dans la formule.

Niveau d'humidité de l'étuve très élevé

Avec trop de vapeur, la pâte s'affaîsse ce qui empêche une bonne rétention des gaz. Régler au niveau d'humidité adéquat.

Pâte trop jeune

La pâte ne pourra retenir tous les gaz produits. Permettre le temps de fermentation approprié.

LE PAIN S'ÉCLATE SUR LE CÔTÉ



CAUSES POSSIBLES

Pétrissage excessif

Une pâte trop pétrie s'affaiblit et retient mal les gaz. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien développée. Respectez les temps de pétrissage.

Façonnage incorrect

Régler correctement la façonneuse afin d'expulser la majeure partie du gaz.

Pâte n'a pas assez poussé

Le volume adéquat n'est pas atteint causant un élan au four trop rapide. Donner un temps de fermentation suffisant.

Four trop chaud

Une croûte se formera de façon prématurée, ce qui peut faire éclater le côté du pain. Vérifier la température du four.

CROÛTE TROP FONCÉE



CAUSES POSSIBLES

Four trop chaud

Sur-cuisson

Vérifier le temps de cuisson.

Trop de sucre

Minimiser le sucre dans la formule.

CROÛTE TROP PÂLE



CAUSES POSSIBLES

Pâte vieillie

Les sucres sont consommés par la levure, ce qui empêche la pâte de dorer.

Four froid

Un four trop froid, empêche une coloration normale.

Sous-cuisson

Vérifier la température du four et le temps de cuisson.

LE PAIN S'AFFAÏSSE



CAUSES POSSIBLES

Sous-cuisson

Vérifier la température du four et le temps de cuisson

Moules trop proches les uns des autres.

Espacer les moules correctement.

Moules trop graissés

Utiliser la graisse de façon modérée

Pâte vieillie

Respecter le temps de fermentation adéquat.

Pousse excessive

Le produit s'affaïsse lors d'une pousse excessive. Vérifier le temps de pousse.

TRANCHES IRRÉGULIÈRES



CAUSES POSSIBLES

Sous-cuisson

Vérifier la température du four et le temps de cuisson

Pain trop chaud pour être tranché

La température interne du pain doit atteindre 95° F/35° C ou inférieure.

Lames de la trancheuse usées/guides de la trancheuse mal ajustés

Vérifier et entretenir l'équipement pour une utilisation optimum.

POCHES D'AIR DANS LA CROÛTE



CAUSES POSSIBLES

Pâte jeune

La pâte ne pourra retenir tous les gaz produits : certains gaz s'échapperont et resteront emprisonnés à la surface formant ainsi des cloques. Donner un temps de fermentation suffisant.

Mélange inapproprié

Sur-mélanger affaiblit la pâte et sous-mélanger ne permet pas à la pâte de se développer; les deux réduisent la capacité de rétention gazeuse. Mélanger jusqu'à obtenir le développement de la pâte approprié.

Niveau d'humidité de l'étuve très élevé

Durant la cuisson, une croûte dure se forme causant ainsi des petits trous sous la croûte.

Une manipulation brutale avant et à l'intérieur du four

Le produit s'affaïssera et ne pourra pas se gonfler de nouveau. Manipuler avec soin.

Façonnage incorrect

Régler correctement la façonneuse afin d'expulser la majeure partie du gaz.

Pâte très molle

Entraîne une faible rétention de gaz. Respecter le niveau d'eau indiqué dans la formule.

PAIN MOISI



CAUSES POSSIBLES

Pain emballé trop chaud

Entraîne la formation de condensation. La température interne du pain devrait atteindre ce qui prend habituellement de 2 à 3 heures à température ambiante.

Produit en contact avec un équipement insalubre

Nettoyer les surfaces en contact avec le produit fini et rincer avec un désinfectant de qualité alimentaire.

Emballages contaminés

Garder l'emballage inutilisé stocké dans un environnement propre et étanche.

Charriots/outils contaminés par des moisissures

Nettoyer les surfaces contaminées et rincer avec un désinfectant de qualité alimentaire.

Pain exposé à la poussière

Garder les surfaces de travail et de présentation propres.

SAVEUR DÉSAGRÉABLE

CAUSES POSSIBLES

Pâte vieillie

La formation d'acides change la saveur. Respecter le temps de fermentation adéquat.

Mélange inapproprié

Une pâte sous-mélangée donne un goût de pâte crue au pain. Mélanger jusqu'à obtenir le développement de la pâte approprié.

Sous-cuisson

La croûte ne se forme pas : il s'ensuit un goût de pâte crue ou de levure. Vérifier la température du four et le temps de cuisson.

Entreposage inadéquat de la farine

Stocker la farine loin des produits à forte odeur comme les solvants ou le savon.

Pousse excessive

Il y aura développement d'un surplus d'acides. Vérifier le temps de pousse.

Produit en contact avec un équipement insalubre

Nettoyer les surfaces en contact avec le produit fini et rincer avec un désinfectant de qualité alimentaire.

Lubrification négligente de l'équipement

Entretenir l'équipement avec propreté et précision.

Produits de boulangerie rassis

Connaître la durée de conservation du produit fini.

Produits de boulangerie moisis

Éliminer le produit et désinfecter les surfaces de préparation et de présentation avec un désinfectant de qualité alimentaire.

QUALITÉ DE CONSERVATION MÉDIOCRE

CAUSES POSSIBLES

Pâte vieillie

La structure de la pâte sera ouverte et laissera l'humidité s'échapper. Respecter le temps de fermentation adéquat.

Mélange inapproprié

Une pâte bien développée possède une bonne structure cellulaire qui retient l'humidité. Mélanger jusqu'à obtenir le développement de la pâte approprié.

Température de la pâte élevée

La température doit être comprise entre 75° et 82° F/24° C et 28° C pour retrader le rassissement.

Poids insuffisant

La structure de la pâte sera ouverte laissant s'échapper plus l'humidité.

Quantité inadéquate de shortening

Vérifier la recette pour la bonne quantité.

Étuve trop chaude

Entraîne le développement d'une texture grossière du produit. Vérifier la température de l'étuve.

Four trop froid

La formation de la croûte sera lente, ce qui entraîne une grande perte d'humidité. Vérifier la température du four.

Sur-cuisson

Ceci cause une trop grande perte d'humidité. Vérifier la température du four et le temps de cuisson.

Pain emballé trop chaud/froid

Si le pain est emballé trop chaud, de la condensation se forme; si trop froid, le pain commencera à devenir rassis. La température interne du pain devrait atteindre 95° F/35° C ce qui prend habituellement de 2 à 3 heures à température ambiante.

Obtenez de précieux conseils, www.ardentmills.ca

Encore des problèmes? Appelez notre équipe de service technique au **1-800-361-6259**