

Choisir le bon moule

écrit par Pariseyn | 27 mars 2016



Traduction d'un article de PJ Hamel « [Choosing the right bread pan](#) ».

Un post pour vous montrer l'importance du choix du moule pour réussir un pain de mie.

Vous n'êtes pas satisfait de l'aspect de vos pains moulés : ils n'ont pas monté comme vous le souhaitiez, et malgré tous vos efforts, vous obtenez des tranches qui n'ont pas suffisamment levées.

Or, la solution à ce problème peut tout simplement venir du moule.

Les moules à pain existent en toutes sortes de tailles, depuis le petit moule individuel, jusqu'au moule king size pour le pain de mie à sandwich (appelé « Pullman »).

Néanmoins, la majorité des recettes de pain de mie sont conçues pour des moules de 2 tailles différentes : 9" x 5" (23 x 13 cm) ou 8.5" x 4.5" (21.5 x 11.5 cm). Leur hauteur est généralement de 2.5" (6.5 cm).



Pris séparément, on pourrait facilement les confondre. Juxtaposés comme ci-dessus, on perçoit la différence. Mais un écart d'un demi pouce (1,25 cm) de chaque côté entraîne une variation de volume de 15%. Ça ne paraît pas grand chose, mais il peut en résulter un pain bien rebondi par rapport à celui qui ne dépasse pas le bord du moule.

Réalisons par exemple un pain blanc classique.



Commençons avec une belle pâte levée. N'avez-vous pas envie de vous reposer sur cet oreiller douillet ?

✘ On répartit la pâte exactement en deux au gramme près dans chacun des moules...

... et on laisse lever.



On peut voir que la pâte dans le moule de 21.5 x 11.5 est légèrement plus haute, ce qui est logique : elle a moins de volume à remplir avant d'atteindre le haut du moule.

Après cuisson des deux pains dans des conditions identiques, on voit que celui dans le plus petit moule a beaucoup mieux monté.

✘ Même si celui dans le plus grand moule reste acceptable.

C'est quand vous faites cuire des pains avec moins de 3 tasses de farine, ou avec de la farine complète, que vous verrez une différence significative.



Ci-dessus notre [Vermont Whole Wheat Oatmeal Honey Bread](#). Il lève juste un peu moins que le « Classic Sandwich Bread ». Mais regardez la différence entre le plus petit moule (à droite) et le moule de 23x13 cm (à gauche).

Bien qu'il n'y ait pas de règle stricte pour choisir le bon moule en fonction de la quantité de pâte, il y a quelques notions de base à connaître.

Tout d'abord, si la recette spécifie la taille du moule, utilisez-la ! Si rien n'est précisé quant à la taille du moule, utilisez les règles suivantes.

Choisir le moule adapté :

- Une recette utilisant 3 tasses de farine (360 g) ou *un peu moins*, devra être cuite dans un moule de 21,5×11,5 cm.
- Une recette utilisant 3,5 tasses de farine (397 g) sera cuite dans n'importe lequel des 2 moules.
- Une recette utilisant *au moins* 3,75 tasses de farine normale (447 g) ou complète ou bien encore une addition des deux ; sera cuite dans un moule de 23×13 cm.
- Une recette utilisant 4 tasses de farine (482 g, *ou plus*) convient pour un moule 10"×5" ou équivalent (25×12,7 cm).
- Si rien n'est précisé, et que vous n'avez pas de moule plus grand qu'un 23×13 cm, alors divisez votre pâton pour une quantité adéquate pour votre moule 23×13 cm et utilisez le reste de la pâte pour faire des pains individuels. Votre pâte doit remplir le fond du moule 23×13 cm et le remplir entre la moitié et les 2/3 de la hauteur.