

Choix d'un robot pétrin

écrit par Pariseyn | 31 octobre 2018



Pour sélectionner son robot pétrin, le mieux est de s'inspirer des machines professionnelles. Leurs principaux critères sont, à mes yeux :

- Un pétrin en forme de spirale, comme les vrais pétrins professionnels. Les crochets pétrisseurs classiques fournis avec les robots pâtisseries domestiques ont tendance à faire s'enrouler la pâte et donc moins bien la pétrir. Le fond, qui colle au bol, n'est pas ou mal pétri. On peut voir sur cette [vidéo](#) la différence entre les deux. Il y a bien [quelques trucs](#) pour améliorer les choses, mais ça n'est pas l'idéal.
- Une vitesse de rotation minimum lente (40 tr/mn) et une seconde moyenne (80 tr/mn), double de la première pour ne pas surchauffer la pâte.

- Un moteur puissant pour pouvoir pétrir des pâtes lourdes pendant longtemps sans disjoncter.
- Une machine stable et robuste

Selon ces critères, en particulier celui concernant le pétrin spirale, il n'y a, à mes yeux, que deux marques susceptibles d'y répondre, en restant dans le domaine des robots « domestiques » :

Kitchenaid et Kenwood. En effet, ce sont les deux seules marques pour lesquelles on trouve sur eBay ou Amazon de vrais pétrins spirales en remplacement du crochet à pâte d'origine, que ce soit pour les « petits » ou « grands » bols respectifs.

Pour les autres critères, les deux marques sont équivalentes hormis le modèle artisan de Kitchenaid dont la puissance (300 W) me semble vraiment trop juste.

Il existe aussi des modèles semi-professionnels, encore accessibles aux particuliers, qui répondent à tous les critères vus en « A ». Citons :

- Haussler Alpha (2 vitesses)
- Matfer Alphamix II
- Dito Sama BE5

Ces machines, certes très performantes, représentent néanmoins un investissement (très) élevé pour un amateur, mais qui peut le plus peut le moins, encore que, par exemple, la grande capacité du bol du Haussler Alpha est très mal adapté aux petites quantités de pâte. Mon choix se porterait donc sur un Kenwood Titanium, Chef ou Major, selon la capacité du bol (4,6 ou 6,7 l) ou un Kitchenaid équipé du bol de 6,9 L relevable, Heavy Duty ou Artisan avec le moteur 500 W – 1.3 HP.

Finalement, c'est un Kenwood dernier cri (modèle KVC7325S) que j'ai reçu en cadeau pour Noël 2016. Il remplit tous mes critères :

- Un moteur puissant (1500 W)
- Un crochet pétrisseur en forme de vraie spirale (attention, Kenwood ne le fait que depuis octobre 2016)
- Des vitesses parfaitement contrôlées et adaptées au pétrissage d'une pâte levée. J'ai étalonné les différentes positions crantées du variateur et cela donne :

Position du variateur	Vitesse de rotation
Flèche CCW	23 tr/mn
Mini	44 tr/mn
1	74 tr/mn
2	95 tr/mn
3	120 tr/mn
4	136 tr/mn
5	154 tr/mn
6	180 tr/mn
Max	Environ 200 tr/mn

La position « mini » (44 Tr/mn) et la position « 1 » (74 Tr/mn) correspondent parfaitement aux vitesses de pétrin des boulangers professionnels qui parlent de vitesse « 1 » (40 Tr/mn) et « 2 » (80 Tr/mn).

Le frasage se fait toujours à vitesse 1 et le pétrissage à vitesse 1 ou à vitesse 2 selon le type de pétrissage recherché :

- Pétrissage lent (PL)
- Pétrissage Amélioré (PA)
- Pétrissage Intensif (PI) – à proscrire.

Et effectivement, il pétrit très bien !