

Sur la fermentation

écrit par Pariseyn | 13 avril 2022



Voici un site (tpe-sur-le-pain.webnote.fr) qui donne quelques ordres de grandeur sur l'activité des levures et la fermentation directe d'une pâte à pain. A étudier soigneusement car il s'agit de mesures scientifiques réalisées par des élèves du lycée Fénelon à Grasse encadrés par leurs professeurs. Tout boulanger amateur gardera en tête ces notions lors de ses séances de panification pour un gonflement optimal de ses pains.

On ne parle ici que de fermentation directe, et pas des différentes méthodes de fermentation indirecte que l'on peut décrire comme suit :

- Fermentation indirecte, le pointage retardé ou pointage en masse ; la pâte est stockée à 6°C pour un pointage de 10 à 48 heures, en fonction de la quantité de levure.
- Fermentation indirecte, la pousse lente ; la pâte est pétrie, pointée pour une durée très courte, pesée puis façonnée. Les pâtons sont stockés plusieurs heures à une température de 8 à 15°C. Selon la dose de levure et la température de la chambre, la durée d'apprêt varie. La pâte doit être ferme.
- Fermentation indirecte, la pousse contrôlée avec blocage ; la pâte est pétrie, pointée (durée très courte), divisée et boulée, détendue (durée courte) et façonnée. La pousse des pâtons est totalement bloquée à basse température (2 à 5°C) pendant 24 à 72 heures. La pâte doit être ferme. Quelques heures avant la cuisson, la pâte doit être remontée en température (>15°C). Le boulanger peut ainsi effectuer plusieurs cuissons dans la journée.

Rappelons que pour la fermentation directe, la pâte est

pétrée, pointée, pesée, détendue, façonnée puis fermentée très rapidement (3-4h) et cuite immédiatement après. Le pain obtenu est volumineux, la mie très régulière, la croûte fine. Cependant, il se conserve mal. Il sèche rapidement et a tendance à se ramollir.

Que retenir des tests de nos jeunes élèves. On peut résumer ainsi :

- Le temps de pointage optimal est de 2 heures à 21°C.
- Le double pointage n'apporte rien au volume final du pain.
- La quantité optimale de levure pour une fermentation directe est de 2 g pour 60 g de farine.
- La température optimale varie de 21 à 35°C, préférablement de 24 à 25°C.