



Suite à la remise en culture de blés paysans, 10 artisans boulangers ont testé 5 de ces variétés à la panification. Réunis en 3 groupes lors de la boulange, ils se sont retrouvés le lendemain pour déguster leurs pains et comparer leurs recettes. Pour chaque pain, les goûteurs ont donné une note sur 10 (10 étant la meilleure) sur l'apparence, le goût, et la texture, ainsi qu'un commentaire libre. Tous les pains sont au levain et panifiés à la main. Les farines ont été moulues en novembre 2015 sur meule de pierre.

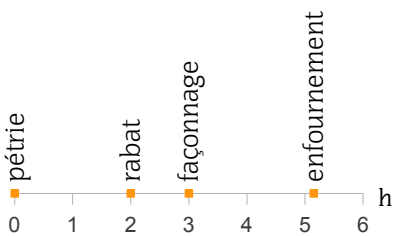


Une même farine, selon les mains qui la pétrissent, ne donnera pas le même pain !



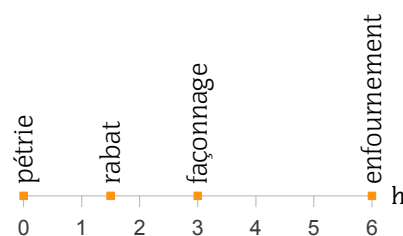
groupe Flandres

levain liquide blé T110, jeune, lactique / dernier rafraîchi : t-3h
four à bois, chauffe indirecte
apprêt en bannetons
cuisson 50 min



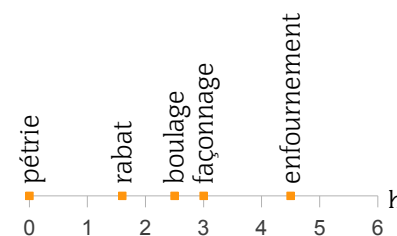
groupe Lille

levain jeune et lactique, de la variété/dernier rafraîchi t-14h
four électrique
apprêt sur couche
cuisson 35-40 min




groupe Picardie

levain chef blé moderne + son
2 rafraîchis avec variétés : t-15h
four à bois gueulard
apprêt sur couche
cuisson 1h15



Commentaires communs aux 3 pains d'une même variété

Variété

Variété	Flandres	Lille	Picardie	Commentaires
 Victoria d'Automne 1852				Panification : peu de tenue le plus faible taux de gluten (voir au verso) Dégustation : pains très plats, plutôt bon goût
 Vilmorin 29 1917				Panification : très agréable à panifier Dégustation : pas de goût particulier, plus alvéolé, plat (sauf en banneton)
 Picardie Desprez 1923				Panification : retours différents selon les groupes Dégustation : bon goût, intéressant
 Île de France <1936				Panification : RAS Dégustation : goût marqué, différent des autres. goût bon/doux
 Alauda 1998				Panification : très ferme, réseau de gluten se met rapidement en place Dégustation : retours différents selon les goûteurs

Ce qu'on en conclut :

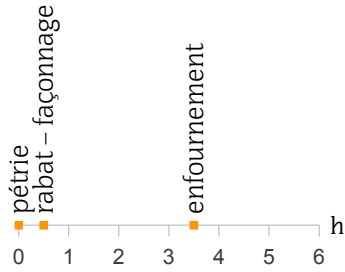
- quelle que soit la variété, toutes les farines sont panifiables !
- la méthode de panification joue au moins autant que la variété sur le goût et l'aspect du pain obtenu

Pour aller plus loin :

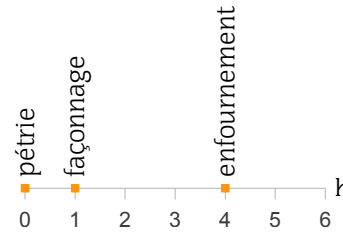
On voit ici tout l'intérêt d'associer en mélange des variétés complémentaires en goût, en tenue...

Suite des recettes

Panification d'Alauda par Alain (groupe Picardie) :
levain fort, lactique / dernier rafraîchi : t-2h
four à bois, chauffe directe
apprêt sur couche
cuisson 40 min

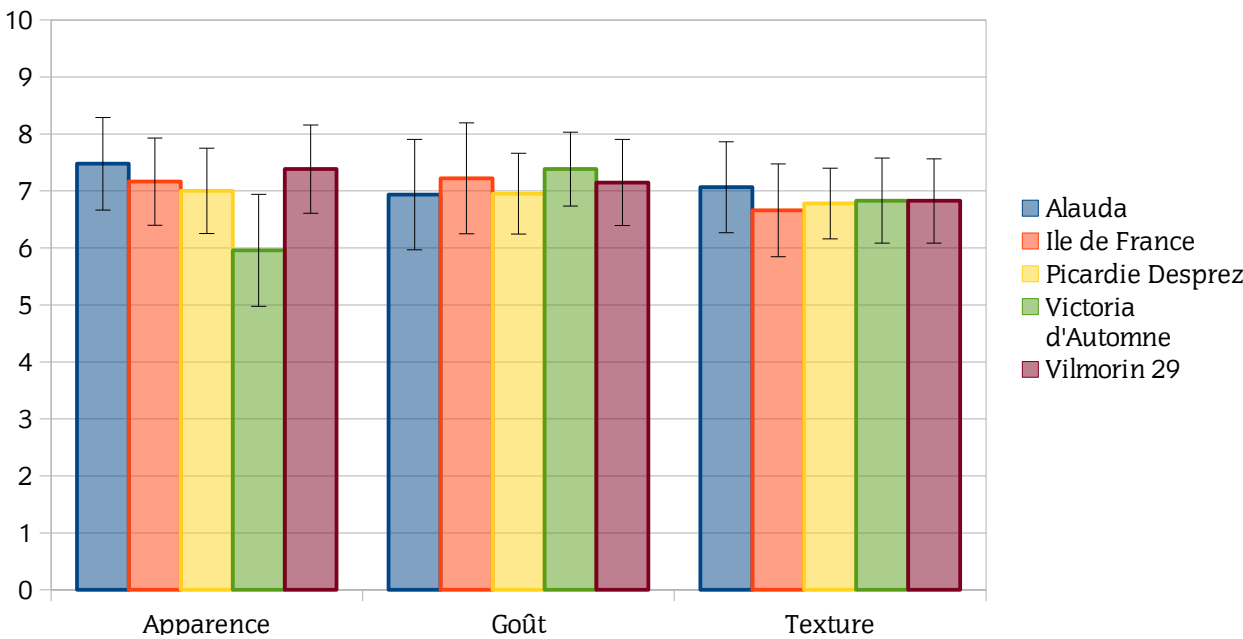


Panification de Vilmorin 29 par François (groupe Picardie) :
levain de Vilmorin 29 / dernier rafraîchi : t-8h
four à bois Fayol, chauffe directe
apprêt sur couche
cuisson 35 min



Notes de dégustation

Chaque goûteur donne une note de 1 à 10 (10 étant la meilleure note) sur les critères "Goût", "Apparence" et "Texture". Voici les moyennes, les barres d'erreurs représentent la variabilité des résultats.



Les différences entre les variétés sont peu significatives.

Lors de la dégustation il est apparu qu'il n'est pas évident de différencier clairement autant de pain en tant que goûteur amateur. Une même note ne traduit pas forcément une même qualité de pain pour deux goûteurs différents.

Les commentaires personnels permettent mieux de distinguer les variétés (voir au recto).

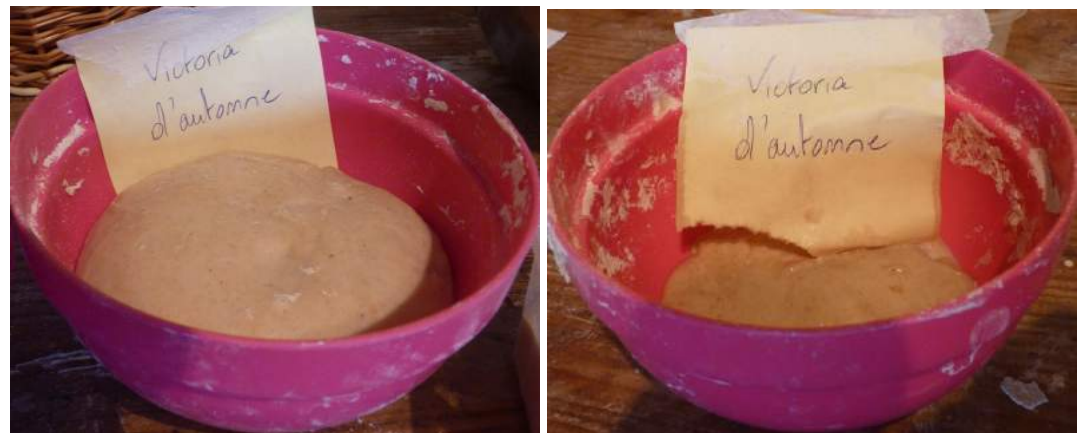
Pour aller plus loin :

L'établissement d'un vocabulaire commun pour la description des pains pourrait s'avérer pertinent pour la suite.

Évaluation du gluten

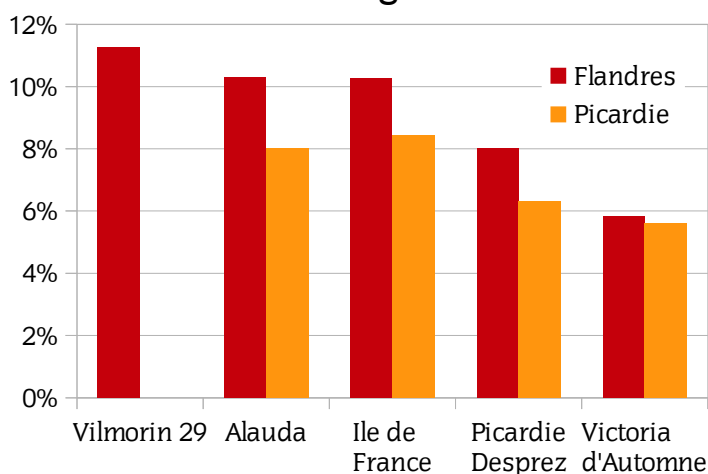
Un test simple pour évaluer le gluten d'une farine :

L'extraction du gluten peut se faire en passant une boule de farine+eau, qu'on aura pétrie puis laissé reposer, sous un filet d'eau tiède. L'amidon part avec l'eau (il est lixivié) et seul le gluten humide reste dans la main.



Victoria d'Automne avant (gauche) et après (droite) lixiviation de l'amidon.

Teneur en gluten sec*



* selon Marc Dewalque (boulangerie.net) on obtient le poids de gluten sec en divisant le poids du gluten humide par 2,85

Tests d'extensibilité du gluten

Alauda à gauche, Vilmorin 29 à droite



Ces résultats sont indicatifs : ils permettent de comparer relativement les variétés entre elles bien que les teneurs absolues soient différentes selon les groupes (en fonction du temps de repos, de la qualité de la lixiviation...).

Vilmorin 29 est visiblement riche en gluten, mais ce dernier est assez fragile (voir photos ci-dessus), ce qui peut expliquer que cette variété ait donné des pains assez plats. La quantité de gluten ne fait pas tout, c'est également la qualité du gluten qui est intéressante !

Pour aller plus loin :

Il serait intéressant de comparer le poids de gluten présent dans une boule de pâte au levain, dans une boule de pâte à la levure, et dans une boule de pâte sans levain ni levure, afin de matérialiser la pré-digestion du gluten par le levain !