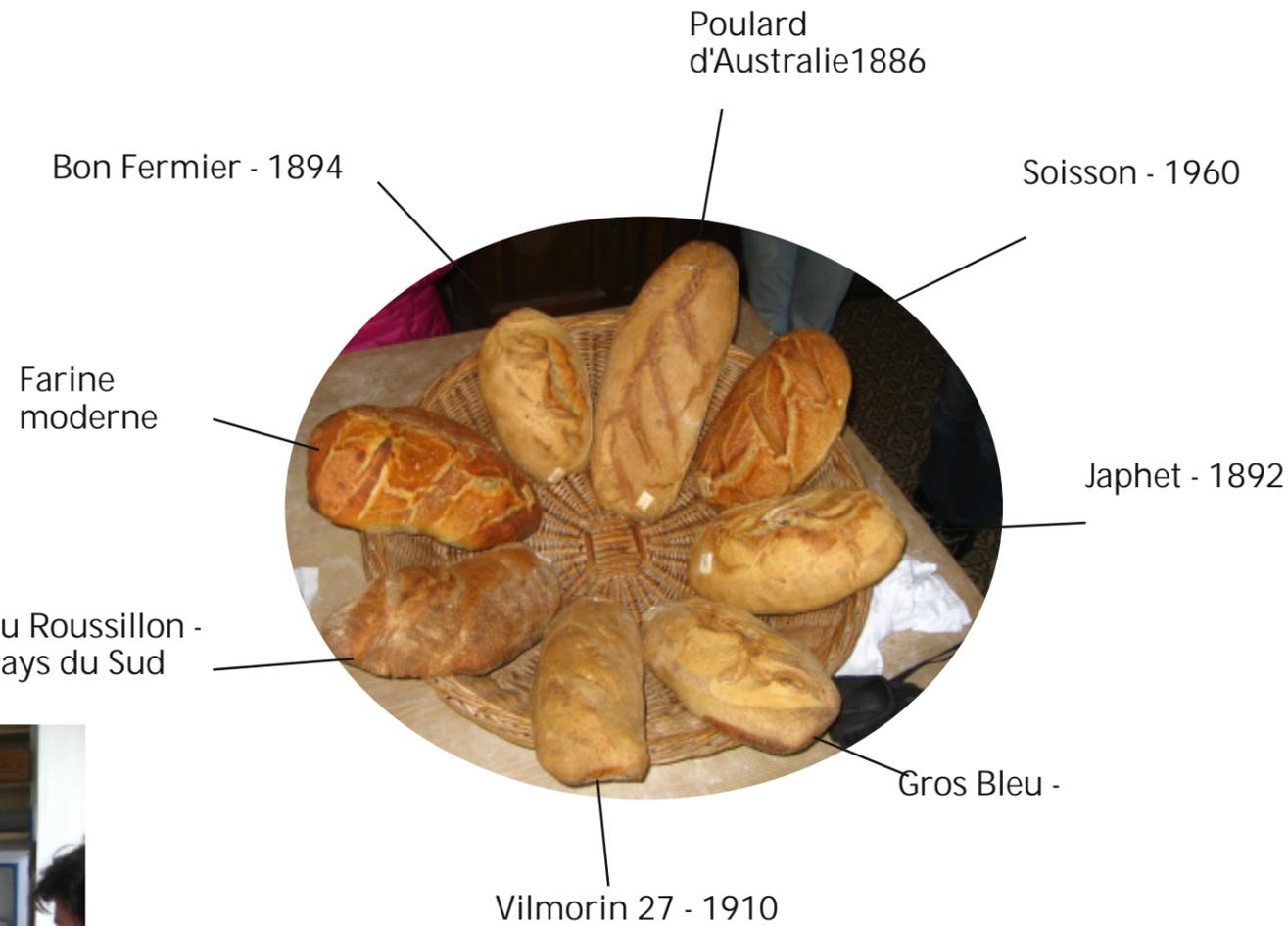
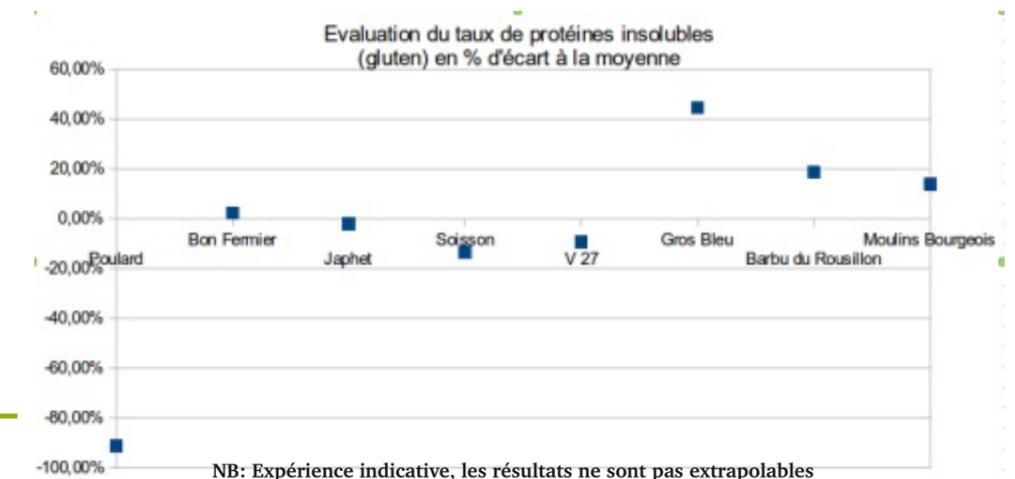


# Tests panification de blés anciens

Déroulement de la panification  
5 boulangers du réseau ont mis à la main à la pâte pour mieux connaître les variétés anciennes de blés  
Les différentes variétés sont panifiées au même moment par chacun des boulangers.  
Les températures et pH sont suivi pour donner des points de repères  
La méthode de travail s'affine d'année en année grâce à l'implication des boulangers.



Analyse des protéines ou anticiper le comportement des pâtes



NB: Expérience indicative, les résultats ne sont pas extrapolables

# Tests panification de blés anciens



Commentaire sur l'aspect et le comportement de la pâte

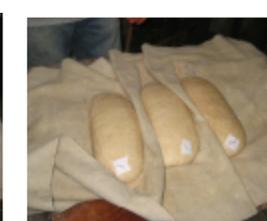
Pétrissage (07h00)

Rabat (09h et 10h30)

Façonnage (11h30)

Enfournement 12h45-13h05  
Sortie du Four 13h45

Analyse odeur et goût par une spécialiste du goût

Variété de blé	Gros Bleu	Barbu Du Rousillon	Vilmorin 27	Soisson	Bon Fermier	Farine industrielle	Japhet	Poulard d'Australie
								
								
	Ferme, collante	Odeur très forte	Non collante, souple	Peu hydratée	Odeur forte Se déchire	RAS	Souple	RAS
	Souple, non collante	RAS	Lisse-souple	Non collante, ferme	Bonne tenue	Se déchire	Souple, non collante, agréable à travailler	Très souple, collante
	Non lisse	S'étale	Peu de tenue	Ferme	Non collante	Très collante	Très lisse, souple, agréable	S'étale, pas de tenue
								
	Odeur: Note acide aigrette très forte Goût: Neutre	Odeur: Note de fruits secs (raisin, épices) Goût: Noté éthérée - sucrée	Odeur: Caramel et céréales grillées, note de farine Goût: Neutre	Odeur: Note caramélisée, Goût: Neutre, désagréable en fin de bouche	Odeur: Farine, note grillée Goût: levure, neutre, yaourt, pâte crue	Odeur: Note grillée, caramel Goût: Note verte marine, acide, croûte caramel	Odeur: farine, levain Goût: Neutre	Odeur: Note grillée Goût: Céréales grillée, proche cracotte