

LE PAIN

mot à mot



TEXTURE

Perçue d'abord au toucher, puis en bouche, la texture du pain est un critère primordial.

Il faut prendre en compte la texture de la croûte : est-elle résistante ? Sans oublier la texture de la mie : le pain est-il plutôt humide/frais, fondant ou collant ?

Partage d'expérience



Hubert CHIRON

Issu d'une famille de boulangers depuis quatre générations, titulaire d'un brevet de maîtrise de boulanger et diplômé de l'American Institute of Baking, il est responsable du fournil expérimental à l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Nantes.



« Parmi les grandes catégories des pains mondiaux, ceux dits à croûte se distinguent à plus d'un titre. Leur double texture leur confère non seulement des caractéristiques uniques de croustillance et leur mie possède souvent une mâche originale.

Selon son choix de recette et en fonction des réglages du diagramme de fabrication, le boulanger peut largement moduler les caractéristiques du pain et ainsi répondre aux aspirations de ses clients.

Cette famille des pains à croûte est passionnante car elle offre la plus large palette de formats, de couleurs de croûte et de densités. J'ai par ailleurs la conviction que c'est aussi le type de pain, quel que soit son pays d'origine, qui possède le plus large spectre sensoriel tant en texture qu'en arômes.

Sur le point de vente, son aspect extérieur peut tout à la fois étonner, rassurer mais aussi parfois... décevoir le consommateur. Une fois le produit en main, le jugement se précise : notion de légèreté, de fraîcheur, intensité de croustillance et odeur bien sûr !

Le degré de tentation de la première bouchée constitue à lui seul un signe de complicité et l'attaque en bouche démasque les caractéristiques de la croûte. Les pains bien cuits et de faible section résonnent gaillardement en bouche, les autres sont silencieusement broyés lors de la mastication. A chacun de choisir son camp !

Coupée avec soin, la surface de la tranche dévoile la structure alvéolaire. Ici encore cet enchevêtrement de cellules, soit sagement ordonnées (mousseuses) ou aléatoirement irrégulières, suscite plus ou moins l'appétence. Matériau assimilable par son comportement et ses propriétés mécaniques, à un solide alvéolaire, la mie des pains dits à croûte peut-être très typée. Forme des pores, réflectance de la lumière sur ces cloisons comestibles et sensation à l'effleurement, renseignent le consommateur.

La mie, principale composante du produit, impacte les propriétés d'usage, de grandes différences existent, par exemple en terme d'aptitude à la « tartinabilité ». Les anciens boulangers ne manquaient pas d'imagination et ils employaient volontiers des descripteurs imagés : coup de lame façon « oreille de lièvre », une mie « soyeuse », « longue », aux parois « nacrées ». Cette catégorie de pain génère un riche vocabulaire, non cantonnée à l'hégémonique notion de moelleux !

Le lien entre la texture du pain et son goût fait encore débat. Nul ne sait précisément où se cachent ces arômes dans ce labyrinthe d'alvéoles tortueuses et connectées... Leurs parois qui assurent la cohésion, piègent l'eau et limitent l'émiettement n'ont peut-être pas encore livré tous leurs secrets...

Il est de coutume de dire, à juste titre d'ailleurs, que le boulanger qui scarifie son pain y appose sa signature. Il me semble que les pains à croûte sont également très attachants par la grande diversité de leur « architecture alvéolaire » qui constitue le véritable sceau du boulanger. »



TEXTURE

Texture / croûte au toucher

Vocabulaire Experts

• Fragmentation

Evaluer la quantité de fragments de croûte/fissures formées dans la croûte lors d'une pression exercée latéralement sur la baguette

.....>
 Formation de beaucoup de fragments de croûte Absence de fragments de croûte



• Résistance à la rupture

Evaluer le comportement de la croûte lorsqu'on casse le croûton (8 cm). Quelle force doit-on fournir pour que le croûton se détache ?

.....>
 Cassure difficile : le croûton ne casse pas mais s'arrache Cassure nette franche et droite



Vocabulaire Consommateurs

• Solidaire de la mie/friable, écaillée, s'effrite, trop de miettes, rassie, craquelée, crevassée, fendue, fissurée, adhère bien à la croûte

• Pas dure, molle, souple, facile à déchirer, à rompre
 • Dure, cassante, carton, rigide, dure à déchirer

Texture / croûte en bouche

• Résistance à la mise en bouche

Evaluer la force à appliquer avec la mâchoire lors de l'attaque en bouche et la résistance du morceau de croûte à cet effort

.....>
 Dur, très résistant. Ex. : Pain maison au levain Souple, tendre, nécessite peu d'effort



• Tendre, molle, élastique, ferme, solide, coriace, dure à mâcher, compacte, caoutchouteuse, « fait mal aux gencives », rugueuse, râpeuse

Texture / mie au toucher

• Humidité de la mie

Déplacer les doigts en appuyant doucement sur la surface de la mie et mesurer l'humidité persistante.

.....>
 Sec Humide



• Texture élastique

Appuyer fortement avec un doigt au centre de la tranche puis évaluer l'aptitude de la mie à reprendre sa forme initiale.

.....>
 Très élastique : la mie revient en place immédiatement Gummy : la marque du doigt ne disparaît pas



• Dure, s'émiette, sèche, friable, cassante/soyeuse, fraîche, pain frais

• Ferme/moelleuse, souple, facile à écraser, molle, plastique, chamallow, élastique, déformable

Texture /mie en bouche



Vocabulaire Experts

• Fondant/Imbibition

Placer un morceau de mie contre le palais et le laisser fondre tout en évaluant la quantité de salive et le temps nécessaire à ce que le morceau de pain diminue de volume.

Non fondant : salive sollicitée importante

Fondant : diminution de volume rapide avec une quantité de salive peu importante. Ex : barbe à papa

• Humidité de la mie

Placer un morceau de mie en bouche et évaluer la sensation de fraîcheur/humidité perçue.

Sec en bouche

Humide / frais en bouche

• Texture pâteuse

Évaluer l'évolution de la structure d'un morceau de mie lorsqu'il est mis en bouche sans action mécanique (sans mâcher).

Non pâteux

Pâteux : forme une boule de pâte difficile à déstructurer. Ex : biscuit type petit-beurre

• Texture collante

Évaluer l'adhérence d'un morceau de mie entre les dents. Mâcher 10 fois le morceau de mie, en serrant puis desserrant les dents doucement (plusieurs fois) pour évaluer le phénomène d'adhérence (création ou non d'un film entre les deux mâchoires).

Non collant

Collant

• Commentaires spontanés des experts



Vocabulaire Consommateurs

• Fondante, moelleuse, nappante, soyeuse, tendre, se délite vite/rugueuse

• Bourrative, consistante, étouffante, lourde, sèche, donne soif/facile à digérer, pain frais, froid, humide

• Farineuse, granuleuse, sableuse, fibreuse/spongieuse, gélatineuse, visqueuse

• Compacte, dense, consistante, lourde, pâteuse

• Caoutchouteuse, chewing-gum

• Adhérente, collante, gluante, poisseuse

• Bonne tenue/manque de tenue, poreuse

• Lisse, homogène

• Grasse, huileuse



TEXTURE