

LE PAIN

mot à mot



GOÛT

Le goût du pain est un critère majeur dans l'acte d'achat et surtout de réachat.

Que ce soit le goût de la mie ou celui de la croûte, nos papilles nous renseignent sur le caractère plaisant ou pas du pain, et sur sa typicité aromatique.



**Patrice
VIOLEAU**

Directeur
R&D, dans une
industrie de BVP
(Boulangerie
- Viennoiserie -
Pâtisserie).

Partage d'expérience

« Le goût du pain est une notion que l'on caractérise par des termes précis et il est important d'adapter ces termes en fonction du public auquel on s'adresse.

Avec les professionnels de la boulangerie, nous parlons le même langage et nous nous comprenons facilement autour de termes descriptifs : notes toastées, lactiques, acétiques, ...

Le consommateur s'exprime lui plus simplement : « le pain a du goût », « le pain a bon goût » mais il ne sait pas expliquer pourquoi. Notre communication est ainsi axée sur le process de fabrication du pain : fermentation lente pour apporter des arômes complexes, ajout de levain pour des arômes naturels.

Le consommateur actuel recherche des pains d'antan, lui rappelant son enfance, au goût naturel. Il souhaite un produit avec du goût mais pas trop typé en terme d'acidité. Forts de cette connaissance, nous orientons notre process pour proposer des pains avec des notes plutôt lactiques qui plaisent au grand public. »



GOÛT

Goût

Illustration de chaque descripteur Expert par un pain de référence.



Vocabulaire Experts

• Goût caramel - croûte

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Croûte d'un pain avec extrait de malt caramélisé

• Goût carton - croûte

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Croûte peu aromatique d'un pain après 6 h de cuisson

• Goût crackers - croûte

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Croûte d'un pain avec 10% de Crème de Levain®

• Goût acétique/vinaigre - mie

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Pain avec un levain très acétique

• Goût amande - mie

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Pain avec extrait d'amande amère

• Goût blé mûr - mie

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Baguette de tradition

• Goût céréales/son - mie

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Pain avec 70% de farine intégrale

• Goût fermenté - mie

Pas intense Intense

RECETTE

✓ Baguette surlevurée - crue surgelée



Vocabulaire Consommateurs

• Goût caramel

• Goût carton, carton mouillé, croûte de pain, vieille croûte

• Goût crackers, croûte de pizza, goût de cuisson

• Goût piquant, vinaigre

• Goût amande

• Goût doux, grains de blé

• Goût céréales, graines, maïs, sarrasin, son

• Goût alcool, champignon, goût de pain, levure, moisi, piquant, terreux



Vocabulaire Experts

• Goût froment - mie



RECETTE

✓ Baguette blanche sur filet

• Goût fruité - mie



RECETTE

✓ Pain sur seigle
avec ajout de levain vivant

• Goût lacté, beurré - mie



RECETTE

✓ Pain avec farine de maïs
et 2% de beurre

• Goût levain - mie



RECETTE

✓ Pain avec un levain lactique/acétique

• Goût levure - mie



RECETTE

✓ Baguette surlevurée
(6% levure fraîche) - fermentation courte

• Goût malté, torréfié - mie



RECETTE

✓ Pain avec ajout de malt

• Goût noisette - mie



RECETTE

✓ Pain avec du pralin

• Goût seigle - mie



RECETTE

✓ Pain avec 90% de farine T170



Vocabulaire Consommateurs

• Goût céréales, farine, farine mouillée, farineux, froment, papier

• Goût fruit à coque, fruit fermenté, fruité, pruneau

• Goût brioché, doux, gras, rance, lacté, laitier

• Goût piquant, levain, levure, métallique, typé, vinaigre

• Goût alcool, champignon, goût de pain, levure, moisi, piquant, terreux

• Goût brûlé, caramel, charbon, fumé, grillé, toasté, torréfié

• Goût graine de courge, noisette, noix, pop corn, sésame

• Goût foin, miel, pain d'épices, seigle



GOÛT

Saveur

Vocabulaire Experts

• Saveur acide - mie

Peu/pas acide → Très acide

RECETTE TRÈS ACIDE
✓ Pain avec un pH de 3,8

• Saveur salée - mie

Peu/pas salée → Très salée

RECETTE TRÈS SALÉE
✓ Pain avec 2,4% sel

• Saveur sucrée - mie

Peu/pas sucrée → Très sucrée

RECETTE TRÈS SUCRÉE
✓ Pain avec 4% sucre

• Commentaires spontanés des experts

Vocabulaire Consommateurs

• Saveur acide, acidulée, âcre, amer, goût prononcé/typé, piquante

• Manque de sel, pas assez salé
• Fade, manque/pas de goût, neutre

• Saveur briochée, sucrée

• Excellent, (très) bon goût, harmonieux, aromatique
• Arrière-goût, goût persistant
• Pain frais,
• Pain à l'ancienne, campagnard, simple, fermier, authentique/pain industriel, de GMS, de supermarché



Illustration

Odeur & Goût

Pain de Kernouaille

Formule

Farine type 65	1 600 g	80,0 %
Farine de blé noir	400 g	20,0 %
TOTAL Farine	2 000 g	100,0 %
Levain vivant liquide	160 g	80,0 %
Levure liquide	20 g	1,0 %
Améliorant (direct/froid)	20 g	1,0 %
Eau	1 200 g	60,0 %
Sel	40 g	2,0 %
TOTAL PÂTE	3 440 g	

Diagramme

Type de pétrin	Spiral	Axe oblique
Pétrissage	5 min vitesse lente + 2 min vitesse rapide	8 min vitesse lente + 4 min vitesse rapide
Température de la pâte	26 °C +/-1 °C	
Pointage	2 x 90 min	
Division	Triangle	
Apprêt	30 min à 28 °C	
Cuisson	25 min à 235 °C (four tombant)	



Odeur sarrasin & fumé
Arôme noisette
& céréales & fumé
Odeur sarrasin
& fumé & céréales
& céréales **Arôme noisette**



GOÛT