Méthodes de fermentation sur levure

1 Sur direct

- Comment
  - Levure 1 à 3%
- Intérêts
  - Farine W+++
- Avantages/Inconvénients
  - La plus simple
  - La plus rapide
- Caractéristiques organoleptiques
  - Volume important
  - Alvéolage serrer et régulier
  - Croûte fine
  - Conservation limitée
  - Peu de goût

2 Pâte fermentée

- Comment
  - Pâte prelevée sur pétrin
  - Réservée au froid positif 3°C
    - Durée 12 à 24h
  - Incoporation
    - 10 à 20%
      - Début de pétrissage
      - Ou fin de pétrissage
- Intérêts
  - Apporte force
    - Tenacité W
- Avantages/Inconvénients
  - Peu de préparation
  - Equipement en froid
  - Stokage de bacs
- Caractéristiques organoleptiques
  - Volume des pains correct
  - Alvéolage irrégulier
    - Suivant façonnage
  - Croûte normale
    - plus colorée
  - Bonne conservation
    - Suivant % et durée de pointage
  - Bon goût
    - Suivant % et durée de pointage

3 Poolish

- Comment
  - Eau+farine TH 100ù
    - Proportion 1/3, 1/4
    - Poolish 1/2 Française
    - Poolish 4/5 viennoise
  - Dosage levure 2 à 20g au L
    - Durée 1h à 24h
      - Suivant dosage levure et T°
- Intérêts
  - Force
  - Extensibilité
- Avantages/Inconvénients
  - Demande d'organisation
  - Bacs et place pour poolish
  - Grande diversité des pains
  - Grande qualité des pains
- Caractéristiques organoleptiques
  - Volume moyen
  - Alvéolage assez irrégulier et important
  - Croûte jaune clair
  - Trés bon goût
  - Pas d'acidité
  - Arômes florales aux fruits secs
  - Trés bonne conservation

4 Levain levure

- Comment
  - Farine+eau+levure TH50/60%
  - Dosage levure 10 à 20g
  - Durée suivant T° et %levure
- Intérêts
  - Force W+, tenacité
- Avantages/Inconvénients
  - Facilité de mise en oeuvre
  - Qualité trés correcte
  - ⛔ Appellation "Pain au levain"
- Caractéristiques organoleptiques
  - Volume correct
  - Alvéolage irrégulier (TH)
  - Croûte épaisse
  - Croûte plus colorée
  - Trés bon goût
  - Pas ou peu d'acidité
  - Bonne conservation