Les améliorants : un choix à définir selon la bonification recherchée

Question :

On m'offre une multitude d'améliorants complets pour le pain. Comment m'y retrouver? Et quelle serait la quantité à utiliser?

Réponse :

On doit d'abord connaître la fonction des améliorants pour déterminer son besoin. Ensuite, on examine la composition de chacun afin d'obtenir les effets recherchés pour le produit à fabriquer.

Cinq paramètres déterminent la quantité à utiliser :
- la concentration de l'améliorant (dosage suggéré par le fournisseur);
- la méthode de fabrication utilisée (pâte droite, rapide ou au levain);
- le type de produit (frais, surgelé, précuit, etc.);
- la fermentation recherchée (lente, rapide ou contrôlée);
- la farine utilisée (traitée ou non, important de le vérifier).

Les améliorants complets contiennent des oxydants, des réducteurs, des émulsifiants et des enzymes auxquels on peut ajouter certains ingrédients : le dextrose, le sel, les propionates, l'huile, souvent la farine comme agent transporteur pour compléter l'améliorant à un dosage d'utilisation juste allant de 0,5 à 3,0 %. Le pourcentage d'utilisation est une recommandation du fournisseur; on peut donc le réduire selon son besoin. Habituellement, le dosage maximum suggéré respecte les normes maximales permises tout en considérant l'ajout à une farine traitée (taux d'acide ascorbique et ADA).

Par exemple, en utilisant des méthodes différentes, on peut se servir du même améliorant basé à 3 % de la façon suivante :
- pâte rapide pour produits surgelés : le maximum à 3 %;
- pâte au levain levure/industriel : 2 %;
- pâte droite à 90 minutes de pointage : 1 %;
- pâte sur pousse contrôlée : 0,5 à 1 %;
- pâte sur *poolish* levure ou avec *starter* : 0,5 %;
- pâte au levain naturel/artisan : non recommandé, mais apporte la tolérance à 0,25 %.

Le pourcentage suggéré est toujours basé sur le poids de farine utilisée.

L'utilisation d'améliorant complet optimise toutes les étapes de la panification :
- il aide le développement complet du gluten lors du pétrissage (les oxydants);
- il lubrifie la pâte qui devient plus élastique (les émulsifiants);
- l'alpha amylase coupe l'amidon pour produire des sucres (les enzymes);
- il amène la levure à son activité maximale en ce qui a trait à l'apprêt;
- il affecte le volume final par la quantité de CO^2 dégagé sous la chaleur et l'élasticité du développement pendant la cuisson;
- il contribue à l'effet de Maillard (le surplus de sucre caramélise et change la couleur de la croûte);
- les émulsifiants retardent l'évaporation de l'eau et les enzymes allongent la durée de vie.

Les améliorants influencent les paramètres ci-après :
- la structure de la mie;
- le moelleux de la mie;
- le croustillant de la croûte;
- le volume;
- la conservation;
- l'arôme et le goût.

Il ne faut pas considérer le coût de l'améliorant au kilogramme mais à son utilisation. Plus il est concentré, plus il est cher, mais le coût à l'utilisation revient souvent au même. Il importe donc de trouver l'améliorant qui donnera la performance et la tolérance recherchée pour le produit à fabriquer.

Fonctions des composantes d'améliorant

Ingrédients	Fonction	Dosage maximum
Acide ascorbique	Oxydant à action moyenne	200 PPM
ADA/Azodicarbonamide	Oxydant à action rapide	45 PPM
Les iodates	Oxydant à action rapide	45 PPM
L-Cystéine	Agent réducteur	90 PPM
Levure inactive/Gluthation	Agent réducteur	1 %
Lécithine	Émulsifiant naturel	1 %
DATEM	Agent émulsifiant	0,60 %
SSL ou CSL	Agent émulsifiant	0,375 %
Mono et Diglycérides	Agent émulsifiant	1 %
Farine de malt	Supp. pour activité enzymatique	1 %
Mots finissants par **ASE**	Enzymes	Bonne pratique
Dextrose	Sucre changeant la couleur	Bonne pratique
Les propionates	Agents conservateurs	2000 PPM/acide propionique

Vous avez des problèmes techniques? Faites-nous parvenir vos questions sans tarder! (Coordonnées en page 3)

* *L'auteur est consultant et formateur agréé en Boulang*erie/FORMA-LAB.