



# L'indésirable écaillage

## Question :

Quelles sont les sources responsables de l'écaillage en pain précuit ?

## Réponse :

### - Pâte trop ferme

- Une pâte trop ferme manque d'expansion et demande plus d'humidité dans l'étuve à cause de la peau plus sèche. Si la peau du pain demeure sèche, cela provoque l'écaillage de la croûte.

### - Surdosage de l'améliorant

- Une surdose d'améliorant aura comme résultat un développement plus rapide, mais séchera le pain plus vite, causant ainsi de l'écaillage.

### - Pétrissage exagéré (overmixed)

- Un surpétrissage fait en sorte que le volume augmente plus rapidement, mais la pâte a moins de tolérance à l'étuve et au four. Résultat : une croûte plus friable.

### - Fermentation trop sèche

- On doit éviter la formation d'une croûte. Une étuve qui manque d'humidité sèche la peau du pain et cause l'écaillage. Il faut s'assurer d'avoir au moins 70% d'humidité relative. Le tout en relation avec la température (chaleur) demandée.

### - Quantité insuffisante de vapeur pendant la précuisson

- Un bon système de vapeur reste primordial pour la production de pain précuit. C'est le secret du succès. Difficile de faire du précuit stable lors de la première cuisson sans un bon système de vapeur.

### - Précuisson trop longue

- C'est la coloration lors de la première cuisson qui est responsable de la formation d'une croûte. Il faut donc l'éviter à tout prix. Les pains précuits ayant de la croûte s'écailleront par friction dans les caisses.

### - Absence de ressuage entre la précuisson et la surgélation

- Très important : laisser le pain évaporer les vapeurs de gaz échappées en phase finale de cuisson. Surgeler le pain sans le temps de ressuage amène de la condensation dans le surgélateur, ce qui favorise le séchage de la croûte qui s'écaille ensuite dans les caisses.

### - Temps de ressuage trop long, peau desséchée

- Un temps de ressuage trop long aura comme conséquence de dessécher le pain avant la surgélation. Le temps de ressuage ne devrait pas dépasser cinq minutes.

### - Action dessiccative pendant la surgélation

- Température trop basse, trop longue surgélation, air propulsé trop fortement dans le surgélateur.

### - Action dessiccative pendant l'entreposage

- Absence d'emballage ou emballage inadéquat. Le sac de plastique devient important pour prolonger la durée de vie en surgélation.

### - Grigne trop prononcée causant des pointes coupantes

- Une scarification trop forte cause l'écaillage par friction des pains dans les caisses.

La deuxième cuisson peut aussi causer l'écaillage si elle n'est pas faite de façon adéquate. Le but de la deuxième cuisson consiste à redonner la coloration de la croûte; cette cuisson devrait se faire dans un four plus chaud et à injection de vapeur. Un four pas assez chaud demande une cuisson trop longue et sèche la croûte, ce qui favorise l'écaillage en tablettes.

Pour contrôler efficacement le précuit, il suffit de faire des pains (petits pains, baguettes, etc.) à des poids n'excédant pas les 340 g /12 onces. Au-dessus de ce poids, il y a formation de croûte. On doit alors avoir un emballage avec séparateur pour éviter l'écaillage.

À noter : une croûte de pain écaillée demeure sans coloration, même après la deuxième cuisson.

Vous avez des problèmes techniques ?  
Faites-nous parvenir vos questions sans tarder !  
Mariofortin@forma-lab.com