Richemont

Qualité du blé 2023

Sébastien Knecht
Richemont

Contenu:

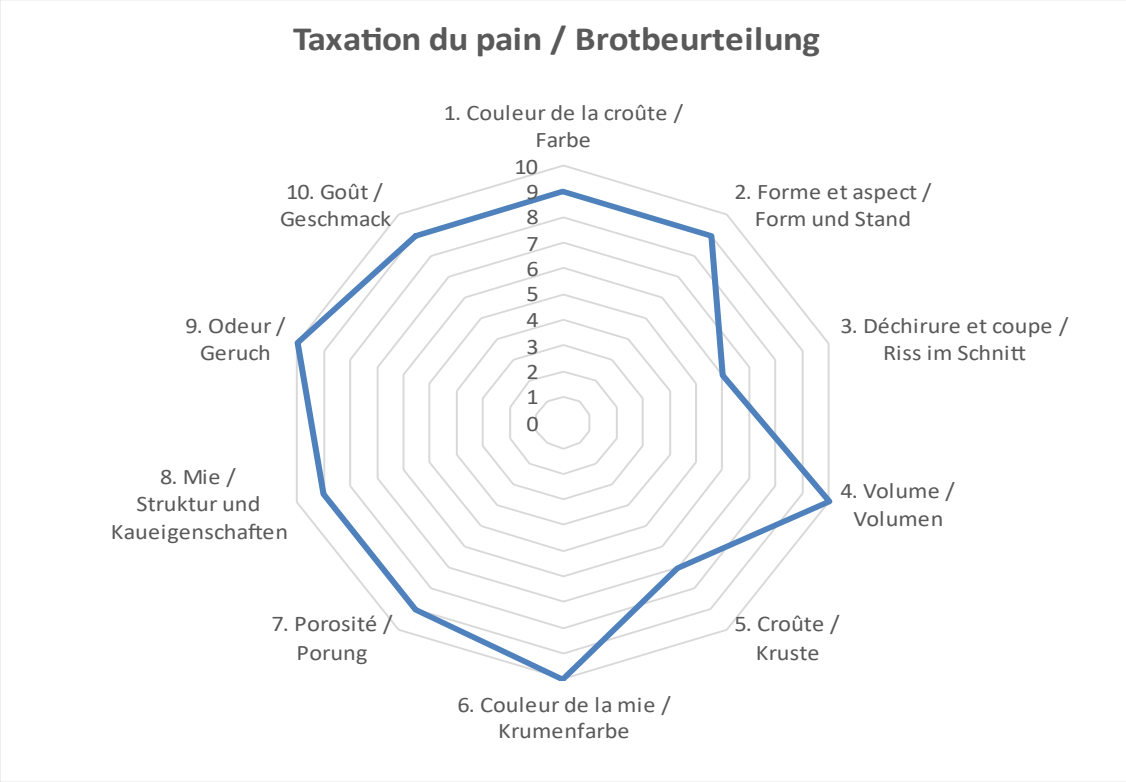
- Information sur l'échantillonnage
- Résultats des analyses
- **Résultats des essais panification**
- Conseils et mesures

Essai de panification, Echantillon moyen, Farine Type 550

Méthodique: Essais en grand

Taxation: Schéma BCS

Mesure de volume: ml/Kilogramme



Richemont

Taxation du pain / Brotbeurteilung

Prüfdatum 27.10.2022 **Runal** **Prüfnummer** 54-115

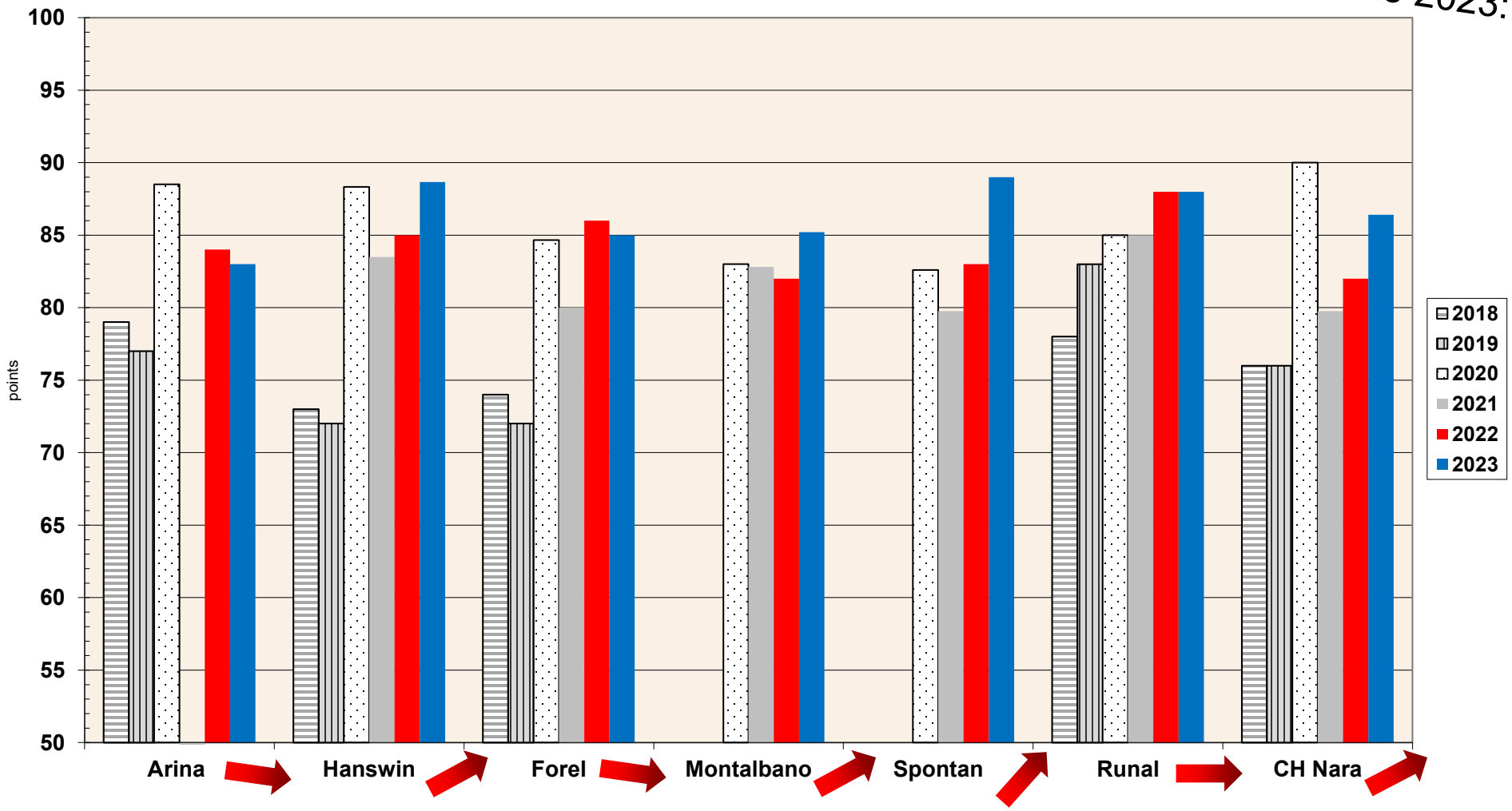
Brotart Typ 550 **Brotform:** Kilogramm, lang **Prüfgewicht** 1006

Appréciations					Points	Observations
Etat extérieur du pain / Äussere Beschaffenheit						
1. Couleur de la croûte / Farbe	☐ pâle	☐ grise	☐ foncée	☑ irrégulière	9	
(homogénéité) Oui	☐ _____					
2. Forme et aspect / Form und Stand	☐ large	☑ plat	☐ étroit	☐ irrégulière	9	
(homogénéité) Oui	☐ _____		☐ rond	☐ allongé		
3. Déchirure et coupe / Riss im Schnitt	☐ borgne	☐ forte	☑ faible	☐ irrégulière	6	
(homogénéité) Oui	☐ _____		☐ sauvage	☐ inexistante		
4. Volume / Volumen	☐ petit	☐ faible	☐ moyen	☐ plus	10	3940 ml 10 Points
	☐ _____		☐ élevé	☐ très élevé		
5. Croûte / Kruste	☑ coriace	☐ dure	☐ molle	☐ dessechée	7	
	☐ _____		☐ accolée	☐ indéfinie		
Etat intérieur du pain / Innere Beschaffenheit						
6. Couleur de la mie / Krumenfarbe	☐ claire	☐ foncée	☐ trace eau	☐ grisâtre	10	
	☐ _____		☐ jaunâtre	☐ irrégulière		
7. Porosité / Porung	☐ très fine	☐ fine	☐ moyenne	☐ grosse	9	5 Irrégulier
	☐ _____		☐ très grosse	☑ irrégulière		
8. Mie / Struktur und Kaueigenschaften	☐ ferme	☐ sèche	☐ mietteuse	☑ humide	9	
	☐ _____		☐ lardeuse	☐ coriace		
Évaluation sensorielle / Sensorische Beurteilung						
9. Odeur / Geruch	☐ acidulée	☐ moisi	☐ fade	☐ âpre	10	
	☐ _____		☐ étrangaire	☐ indéfinie		
10. Goût / Geschmack	☑ fade	☐ sucré	☐ acidulé	☐ amer	9	
	☐ _____		☐ étranger	☐ indéfini		
Total des points					88	
Valeur totale:	bien / gut					

Taxation et évaluation des panifications (moyenne)

Résultats finaux (max. 100 points)

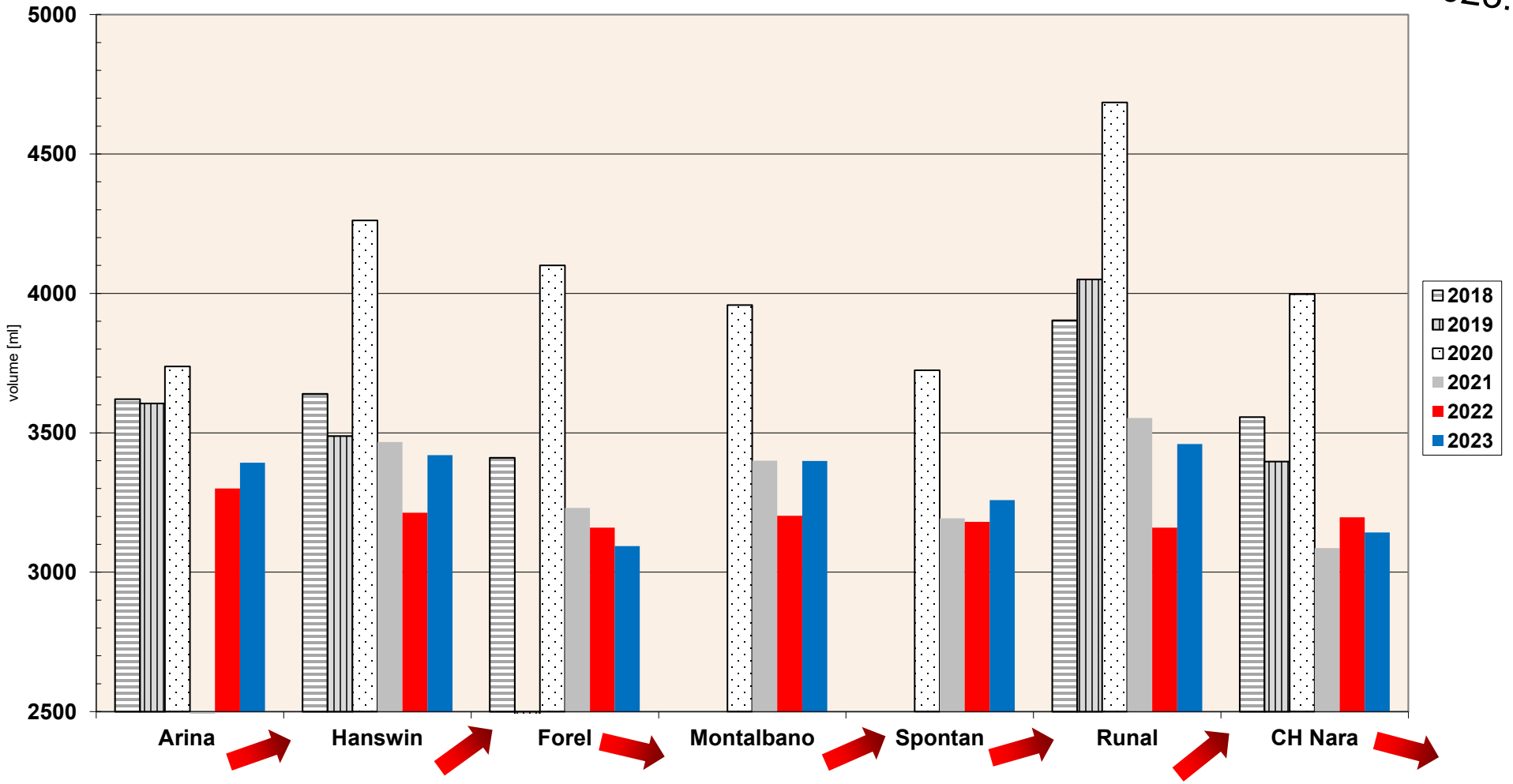
moyenne 2022: 83 points
moyenne 2023: 87 points



Taxation et évaluation des panifications (moyenne)

Rendement en volume par Kilogramme de pain (ml)

moyenne 2022: 3231 ml
moyenne 2023: 3286 ml



Variété / Région / Score total

Arina / Région 4
83 Points

Hanswin / Région 2&4
89 Points

Forel / Région 6
87 Points

Spontan / Région 5
92 Points

Runal / Région 5
88 Points

CH Nara / Région 6
92 Points

Contenu:

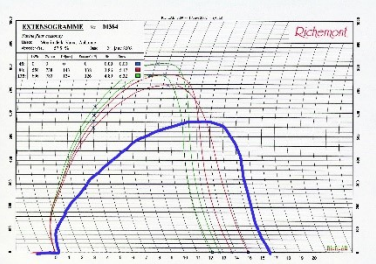
- Information sur l'échantillonnage
- Résultats des analyses
- Résultats des essais panification
- **Conseils et mesures**

Conseils et mesures : Additifs

Acerola, Acide ascorbique

Tendance à une structure légèrement plus courte et des teneurs en gluten en léger recul.

- Correction possible pour des besoins particulier et les fermentations en technologie du froid (vérifier les certificats farine).



Malt d'orge actif (farine de malt et malt liquide), enzymes

Activité enzymatique à un niveau normal

- Les corrections au niveau meunier et boulanger ne devraient être envisager que dans des cas particuliers.

Gluten sec

Compenser la quantité manquante de gluten humide

Vérifier individuellement (qualité du blé / besoins du client / absorption d'eau)

Conseils et mesures : Rendement de la pâte

Comparable à la moyenne des 4 dernières années avec le léger recul connu

- *De façon générale, ne pas changer les taux d'hydratation des pâtes cette année et vérifier les coefficients farines spécifique sur ce point pour prendre en compte les mélanges et équilibrages effectué par l'échelon meunier*

Conseils et mesures : Pétrissage

Statu quo

- *Temps de mélange identique*
- *Temps de pétrissage suffisant mais avec faible tolérance attention*
- *Bonne température en fin de pétrissage*

Le processus de pétrissage doit être bien contrôlé. Le temps de pétrissage est comparable à celui de la dernière récolte.

Conseils et mesures: Processus de fermentation

- **Température de pâte**
  (référence directe court) 24–27 °C.
- **Pointage**
  Status quo grâce à l'activité enzymatique normal.
- **Rabats**
  Seulement avec des valeurs AW basses à l'Extenso .
- **Apprêt**
  Statu quo.

- **Technologie du froid**
  Status quo , malgré une activité enzymatique normale car le complexe des protéines reste sensiblement plus faible en quantité.
- **Levain et pâtes fermentés**
  Les levains-chefs et pâtes fermentées de bonnes qualités sont certainement un atout de soutien du complexe protéinique (acidification).

Conseils et mesures : Cuisson au four

- **Température de cuisson**
  - De façon générale, aucune adaptation proposée.
  - Pour les farines non corrigées / sans ajout de produits de malt actif, tendance à une légère augmentation de la température de cuisson.

- **Temps de cuisson**
  Standard (livre: 50 min. / kg: 60 min.)

Il est essentiel de faire attention aux coefficients de la farine utilisés!

Merci pour votre attention

Richemont

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR

Agroscope