



Recettes

PULSO PAIN MINUTE
FRESH & VOLKOREN



EXPERTS IN BREAD SINCE 1949

ULTRA RAPIDE ULTRA FRAIS

CUISEZ À VOTRE RYTHME AVEC PAIN MINUTE

Envie d'offrir du **pain toujours frais** ? Réagissez plus vite avec Pain Minute et gardez une longueur d'avance sur la demande du jour. Ajoutez cet **améliorant innovant** à vos recettes quotidiennes et terminez la cuisson de votre pain en **seulement 6 minutes**. Résultat : plus de temps libre et de repos pour vous, des clients satisfaits à chaque moment de la journée, et des ventes qui prennent de la vitesse !

Découvrez plus sur
www.algistbruggeman.be
ou dans l'application **Bruggeman & Me**
Pulso® est une marque déposée d'Algist Bruggeman,
membre du groupe Lesaffre.



AUSSI POUR LE PAIN COMPLET

Pain Minute Fresh Complet :
les mêmes avantages,
maintenant en version
100 % complète.



PULSO®

La gamme Pulso a été spécialement développée pour répondre aux défis spécifiques de la boulangerie moderne. Les produits offrent des solutions ciblées pour diverses spécialités telles que les pains rustiques authentiques, les recettes traditionnelles, les pains plats, les variantes de pain à faible teneur en sel et bien plus encore.

Tel, par exemple, le Wrap Flex qui offre une solution pour les pains plats. Cet améliorant spécialisé assure une souplesse et une malléabilité prolongées dans les tortillas ou les wraps. Sa structure supérieure empêche la formation de fissures lors du remplissage.

Un autre point fort de la gamme Pulso est le Pain Minute Concept, qui permet aux boulangers de réagir de manière flexible aux moments de pointe et aux demandes imprévues. Idéal pour les boulangers qui souhaitent offrir à leurs clients la fraîcheur du pain artisanal avec l'efficacité adaptée au rythme contemporain.





Jules

Jules a vu le jour en 2023. L'anneau de cuisson en bois brûlé est considéré comme une référence à la célèbre couronne de laurier de Jules César.

INGRÉDIENTS

	%	kg
Farine fine de blé 11,5/680	80	4,800
Farine fine de seigle	10	0,600
Eau	55	3,300
Livendo Crème De Levain	15	0,900
Farine intégrale de seigle	10	0,600
Bruggeman+	0,50	0,030
Sel	2	0,120
Pulso Pain Minute Fresh concept	3	0,180
Eau de bassinage	2	0,120

PRÉPARATION

Mélangez la farine, l'eau et le levain pendant 5 minutes en première vitesse.
Autolyse de 60 minutes.
Ajoutez les autres ingrédients. Mélangez pendant 5 minutes en première vitesse et pétrissez pendant 3 minutes en deuxième vitesse. Ajoutez l'eau supplémentaire (bassinage) à la pâte 2 minutes avant la fin.

Laissez reposer la pâte pendant 60 minutes dans un récipient en plastique et battez la pâte.
Divisez la pâte en morceaux de 375g.
Boulez les morceaux de pâte et placez-les dans les anneaux 'Jules' en bois.
Laissez lever toute une nuit à 5°C.

Chauffez le four à 240°C.
Scarifiez 3 fois verticalement en horizontalement.
Faites la cuisson finale à 235°C pendant 20 minutes, ajoutez de la vapeur et gardez la clé à vapeur fermée.

Utilisez la méthode 1.
*Voir page 8.



Cheesy Ba(s)tard

Le cheddar, ou plus précisément le « cheddar rouge », est en réalité plus orange que rouge. Il doit sa couleur à la teinture Annato, une substance dérivée d'arbres d'Amérique du Sud ou des Caraïbes.

INGRÉDIENTS

	%	kg
Eau	65	3,250
Livendo Crème De Levain	15	0,750
Farine fine de blé 100%	100	5,000
Bruggeman+	2	0,100
Sel	2	0,100
Pulso Pain Minute Fresh Complet	5	0,250
Moutarde en grains	7,50	0,375
Cheddar rouge râpé	20	1,000

PRÉPARATION

Mélangez l'eau, le levain, la semoule de blé dur et la farine fine pendant 5 minutes en première vitesse. Appliquez une autolyse de 40 minutes. Ajoutez les autres ingrédients. Mélangez pendant 5 minutes en première vitesse. Pétrissez pendant 3 minutes en deuxième vitesse à une température de la pâte de 24°C. Laissez reposer pendant 30 minutes.

Divisez en pâtons de 500 grammes. Appliquez un repos en boule de 10 minutes. Façonnez les pâtons en forme oblongue, roulez-les dans des graines de pavot et placez-les dans les paniers. Laissez lever toute la nuit à 5°C.

Préchauffez le four à 250°C. Scarifiez dans la longueur. Cuisez à 230°C pendant 20 à 25 minutes.

Utilisez la méthode 1.
*Voir page 8.





100% Rogge ‘n Roll

INGRÉDIENTS

	%	kg
Farine fine blanche de seigle	100	5,000
Farine de seigle bouillie (p. 9)	109	5,450
Eau	34	1,700
Sel	3,60	0,180
Bruggeman+	3,40	0,170
Livendo Crème De Levain	34	1,700
Dark Cacao / Cacao foncé	0,70	0,035
Pulso Pain Minute Fresh concept	6,80	0,340
Noisettes	20	1,000
Raisins secs	20	1,000

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients à l'exception des noisettes et des raisins secs pendant 10 minutes en première vitesse. Pétrissez pendant 6 minutes en deuxième vitesse jusqu'à obtenir une température de la pâte de 21°C et ajoutez dès le début des 2 dernières minutes les noisettes et les raisins secs. Laissez lever pendant 60 minutes.

Divisez en pâtons de 600 grammes. Laissez reposer pendant 15 minutes.

Boulez et placez dans un banneton, fermeture en haut. Laissez lever pendant 45 minutes à 32°C 80% HR.

Préchauffez le four à 250°C. Cuisez à 230°C (ajoutez de la vapeur) pendant 25 à 30 minutes, en maintenant la clé à vapeur fermée. La température à cœur doit atteindre 96°C.

Utilisez la méthode 1. *Voir page 8.

JARGON TECHNIQUE

AUTOLYSE

L'autolyse est une étape cruciale dans le processus de fabrication du pain au levain. Il s'agit en fait d'une technique simple qui consiste à mélanger la farine et l'eau, puis à les laisser reposer avant d'ajouter d'autres ingrédients tels que le sel et le levain. Pendant cette période de repos, qui dure généralement de 20 à 60 minutes, la pâte subit un certain nombre de modifications chimiques qui bénéficient à la texture et au goût du pain.

Mélange de la farine et de l'eau : le processus commence par mélanger la farine ou la farine fine avec de l'eau. Ce mélange peut se faire à la main ou à l'aide d'un robot ménager. Toutefois, il faut que le mélange soit bref, juste le temps de former une masse homogène.

Repos : une fois la farine et l'eau mélangées, la pâte est laissée au repos. Ce temps de repos peut varier de 20 à 60 minutes, selon la recette et la préférence du boulanger. Durant cette période de repos, les enzymes dans la farine commencent à agir, ce qui entraîne la décomposition de l'amidon en sucres et des protéines en acides aminés.

Amélioration du développement du gluten : le repos permet au gluten de la farine de se développer, ce qui rend la pâte plus souple et plus élastique. Cela assure une meilleure structure et mie du pain final.

Amélioration de la saveur : des agents aromatiques se développent également au cours du processus d'autolyse. La décomposition de l'amidon en sucres et des protéines en acides aminés contribue au développement de saveurs complexes dans le pain.

Après le processus d'autolyse, d'autres ingrédients tels que le sel et le levain sont ajoutés à la pâte et le processus de pétrissage se poursuit. Le processus d'autolyse contribue à la qualité globale du pain en développant le gluten et la saveur, ce qui rend le pain plus moelleux et plus savoureux.

BASSINAGE

Pour les pains au levain, le bassinage peut être une technique précieuse pour améliorer la pâte, en particulier si vous avez affaire à une pâte qui semble un peu ferme ou difficile à pétrir en raison de sa texture. Voici comment le bassinage est généralement appliqué aux pains au levain :

Préparation de la pâte : après avoir mélangé votre levain avec de la farine et de l'eau et avoir pétri la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à avoir une bonne structure, vous pouvez décider d'appliquer le bassinage.

Ajout d'eau : pendant le pétrissage, ajoutez progressivement de l'eau à la pâte. Cela peut se faire en ajoutant une petite quantité d'eau à la fois pendant que vous pétrissez, ou en arrêtant brièvement la pâte et en ajoutant de l'eau avant de continuer à pétrir.

Terminer le processus de pétrissage : après l'ajout de l'eau supplémentaire, continuez à pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée et qu'elle soit souple et élastique.

Avantages du bassinage dans les pains au levain : en appliquant le bassinage, vous contribuez à hydrater la pâte, ce qui la rend plus facile à travailler et améliore le développement du gluten. Il en résulte un pain plus moelleux et d'un meilleur aspect. En outre, le bassinage peut contribuer à refroidir la pâte lorsque la température ambiante est élevée, ce qui peut être bénéfique pour la fermentation du pain au levain.

Dans l'ensemble, le bassinage des pains au levain peut aider à améliorer la qualité globale du pain, mais il est important de gérer le processus avec soin pour éviter que la pâte ne devienne trop aqueuse.

POINTAGE

Le pointage, également connue sous le nom de fermentation primaire, est une étape importante du processus de la panification, au cours de laquelle la pâte lève en masse avant d'être façonnée et de subir la levée finale. Voici quelques avantages du processus de pointage dans une recette de pain :

Fermentation uniforme : pendant le pointage, la pâte a la possibilité de fermenter uniformément. Cela signifie que les levures et les bactéries contenues dans le levain ou la levure sont uniformément réparties dans la pâte, ce qui donne une saveur et une texture homogènes au pain final.

Développement de la saveur : pendant la phase du pointage, le levain et les enzymes présents dans la farine développent des agents aromatiques complexes en décomposant l'amidon et les protéines. Cela contribue à la saveur profonde et riche du pain.

Développement du gluten : lors du pointage, la pâte a la possibilité de se détendre et de se développer, ce qui permet à la structure du gluten de se développer. Il en résulte une meilleure élasticité et une meilleure résilience de la pâte, ce qui donne un pain plus moelleux et mieux levé.

Meilleure texture : en raison de la lenteur du processus de fermentation pendant le pointage, le pain obtient une meilleure structure de mie. Cela signifie que la mie du pain est uniforme et ouverte, avec de grandes bulles d'air, ce qui contribue à la texture globale du pain et à la sensation en bouche.

Contrôle de la durée de fermentation : pendant la phase du pointage, vous avez en tant que boulanger le contrôle sur la durée de fermentation, ce qui influe sur le goût et la texture du pain. En raccourcissant ou en allongeant le pointage, vous pouvez ajuster la fermentation à vos préférences et aux conditions environnementales.

Dans l'ensemble, la phase du pointage est essentielle pour développer la saveur, la texture et la structure du pain, et elle permet aux boulangers de gérer et de contrôler la fermentation pour obtenir les meilleurs résultats.

REPOS EN BOULE

Le repos en boule est une phase du processus de panification au cours de laquelle on laisse reposer la pâte formée avant de prendre sa forme définitive. Cette période de repos a lieu après le façonnage de la pâte en pains individuels, mais avant la levée finale et la cuisson. Voici quelques-uns des avantages et l'utilité du repos en boule dans le processus de la panification :

Détente de la pâte: lors du façonnage de la pâte, le gluten de la pâte se resserre et se contracte. Le repos en boule donne à la pâte l'occasion de se détendre, ce qui lui permet de lever uniformément et de prendre une belle forme.

Amélioration de la texture : la période de repos permet de développer une structure de mie plus homogène dans le pain. La pâte peut se répartir uniformément pendant le repos en boule, ce qui donne au résultat final une texture plus moelleuse et plus légère.

Augmentation de la levée au four : en laissant la pâte reposer au préalable, le gluten peut se rétablir et se raffermir, ce qui entraîne une meilleure levée au four. Cela signifie que le pain peut lever davantage pendant la cuisson et développer une mie plus aérée.

Amélioration de la saveur : pendant la phase de repos en boule, les enzymes présentes dans la pâte peuvent continuer à agir, ce qui peut contribuer au développement de composés aromatiques. Cela permet d'obtenir une miche de pain au goût plus profond et plus complexe.

En résumé, le repos en boule est une étape essentielle du processus de fabrication du pain, qui aide à améliorer la texture, la saveur et l'apparence du pain final. Il permet également au boulanger de contrôler le processus de fermentation et le temps de cuisson, ce qui se traduit par un pain mieux cuit.

SCARIFICATION

Une scarification dans le pain, également appelée « grignage », est une entaille profonde pratiquée dans la partie supérieure de la pâte avant qu'elle ne soit enfournée. Une telle incision a plusieurs fonctions importantes :

Contrôle de la levée au four : une scarification dans la pâte assure que le pain peut lever de manière uniforme et contrôlée dans le four. L'incision donne à la pâte une direction pour se dilater pendant la cuisson, évitant ainsi les fissures indésirables dans la croûte et permettant au pain de prendre une belle forme.

Amélioration de la structure de la mie : la scarification favorise l'expansion de la pâte pendant la cuisson, créant une structure de mie plus aérée. Il en résulte un pain à la texture plus légère et plus moelleuse.

Façonnage et décoration : une scarification bien placée peut également servir d'élément décoratif pour le pain, lui donnant un aspect caractéristique. Les boulangers utilisent souvent différentes techniques de scarification et différents motifs pour différencier leurs pains et créer un aspect visuel unique.

En résumé, la scarification dans le pain est une étape importante du processus de cuisson qui permet de gérer la levée au four, d'améliorer la structure de la mie, de façonner le pain et de favoriser une croûte croustillante.

Coupe trop profonde : si vous coupez le pain trop profondément, la pâte risque de trop se dilater pendant la levée au four et d'éclater de la scarification. Il en résulte une forme irrégulière et un pain esthétiquement moins attrayant.

Scarification trop superficielle : si la scarification est trop superficielle, la pâte peut avoir du mal à s'étendre et à se développer correctement pendant la levée au four. Cela peut résulter en un pain à la structure de mie plus compacte et à la texture moins aérée. En outre, une scarification trop superficielle peut également donner lieu à un motif moins prononcé sur la croûte du pain, pouvant réduire ainsi l'attrait visuel du pain. Pour éviter ces problèmes, il est important de scarifier avec soin, en utilisant un couteau bien aiguisé ou une lame. Il est également utile de s'entraîner à scarifier et de développer la bonne technique pour obtenir les meilleurs résultats. En général, la scarification doit être suffisamment profonde pour aider la pâte à lever et lui donner une belle forme, mais pas trop pour que la pâte n'éclate pas de la scarification.



LA CUISSON FINALE DU PAIN AU LEVAIN

La cuisson du pain au levain nécessite généralement un four très chaud, et voici pourquoi :

Levée au four : un four chaud assure une levée au four rapide. L’environnement chaud provoque une expansion rapide du gaz formé avant la formation de la croûte. Cela contribue à une mie aérée et à un pain bien levé.

Formation de la croûte : un four chaud favorise la formation d’une croûte croustillante. La chaleur provoque une évaporation rapide de l’eau à la surface du pain, ce qui fait durcir la croûte rapidement et ce qui lui donne une belle couleur brune.

Tolérance au four : le pain au levain, en particulier celui riche en humidité et en fermentation, a généralement besoin d’une température plus élevée pour obtenir une bonne levée au four et un bon développement de la croûte. Un four chaud garantit que le pain commence à lever rapidement et que la croûte se forme rapidement, ce qui permet d’obtenir un pain mieux cuit.

Développement des saveurs : un four chaud contribue également au développement de composés aromatiques dans le pain. La réaction de Maillard rapide qui se produit lors de la cuisson à haute température contribue au développement de saveurs riches et grillées dans la croûte et la mie.

Il est important de noter que la température exacte et le temps de cuisson peuvent varier en fonction de la recette et du four. En général, le pain au levain est cuit à des températures comprises entre 220°C et 250°C, mais cela peut varier en fonction des résultats souhaités et des caractéristiques du four.

Méthode Pré-cuit

Méthode 1

Laissez refroidir et conserver au réfrigérateur* (jusqu’à 7 jours).
Cuire au four entre 220°C et 240°C pendant 6 minutes.
Laissez reposer le produit pendant 30 minutes.
Le produit est maintenant prêt à être vendu.

*Les pains peuvent également être conservés au congélateur pendant une période plus longue. Ils doivent être bien conservés (de préférence dans des sacs en plastique) afin d’éviter tout dommage dû à la congélation. Ces pains doivent être complètement décongelés avant d’être cuits. (Voir la méthode ci-dessus).

Méthode 2

Laissez refroidir et congelez.
Emballer les produits dans des sacs en plastique afin d’éviter tout dommage dû à la congélation. A la sortie du congélateur, enfournez immédiatement le produit et faites-le cuire à 240°C pendant 4 à 5 minutes.
Laissez le produit reposer pendant 20 minutes supplémentaires.
Le produit est maintenant prêt à être vendu.



PULSO PAIN MINUTE FRESH

La cuisson avec Pulso Pain Minute Fresh est au cœur de ce livre rempli de délicieuses recettes de pain. Ce produit innovant, Pulso Pain Minute Fresh, est notre meilleur allié pour la précuisson des pains et il offre des résultats inédits sur le marché.

Le concept de Pain Minute Fresh est simple et efficace : vous l'utilisez comme agent de panification révolutionnaire pour toutes vos recettes de pain quotidiennes. Pendant le processus de cuisson, vous retirez le pain du four à environ 75% du temps de cuisson, lorsqu'il a déjà atteint sa couleur finale. Après refroidissement, vous conservez le pain dans un récipient hermétique au réfrigérateur à une température d'environ 4°C, pour éviter qu'il ne se dessèche.

Lorsque vous avez besoin du pain, il vous suffit de le faire cuire dans un four préchauffé à 210-240°C pendant 5 à 6 minutes. Après un court refroidissement d'environ 25 à 30 minutes, vous obtenez un pain frais à la croûte fine et croustillante, prêt à être tranché et dégusté. Le pain conserve sa fraîcheur pendant plusieurs jours, ce qui le rend idéal pour un usage quotidien.

Pour les baguettes et les petits pains, le processus est légèrement différent. Nous les faisons cuire directement à partir du congélateur. Vous les placez dans le four préchauffé et les faites cuire entre 210 et 240°C pendant 3 à 5 minutes, ce qui vous permet de déguster rapidement et facilement des petits pains frais et croustillants.

Avec Pulso Pain Minute Fresh, la cuisson du pain devient une expérience satisfaisante et sans effort, où vous pouvez toujours compter sur des résultats parfaits et de délicieux pains frais.

FARINE DE SEIGLE BOUILLIE

Il s'agit d'un mélange de farine de seigle et d'eau, qui est chauffé jusqu'à ce qu'il devienne épais et gélatineux. Ce processus, connu sous le nom de gélatinisation, fait que les amidons de la farine de seigle absorbent l'eau et gonflent. La suspension est souvent utilisée dans la fabrication du pain pour améliorer la texture, prolonger la durée de conservation et donner une saveur plus prononcée. Il assure également une mie plus humide et une meilleure fraîcheur du pain. Dans ce cas, nous prenons 2 volumes d'eau et 1 volume de farine complète de seigle.

Porter l'eau à ébullition, une fois que l'eau bout, incorporer le seigle à l'aide d'un fouet. Laisser refroidir et utiliser selon la recette. Se conserve au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine.

JARGON TECHNIQUE



BAKING CENTER™

Au Baking Center™ d'Algist Bruggeman, une équipe expérimentée de quatre conseillers en boulangerie est prête à assister les clients dans le développement de leurs compétences et de leurs activités. Qu'il s'agisse du boulanger artisanal ou de l'industriel, l'équipe est là pour les aider à se développer et à s'adapter aux dernières évolutions du secteur.

Dans un monde en rapide évolution, il est essentiel de continuer à innover. C'est pourquoi, depuis les années 80, le Baking Center™ inspire et accompagne ses clients pour faire face aux défis quotidiens, avec des solutions pratiques et des conseils avisés.

Cocréation

Le Baking Center™ est le cœur créatif où l'innovation naît grâce à une collaboration active entre les clients et les experts. Dans cet environnement moderne, des produits de boulangerie particuliers, répondant précisément aux besoins du marché, sont développés ensemble. Cette combinaison unique de la perspective client, de technologies avancées et de l'expertise en boulangerie, permet à cette équipe passionnée de créer des solutions qui ont un véritable impact - qu'il s'agisse de saveurs innovantes, de recettes optimisées ou d'innovations durables.

Inspiration sessions

Les Baking Advisors explorent continuellement de nouvelles recettes et tendances, qu'il s'agisse d'ingrédients plus sains ou de combinaisons de saveurs surprenantes. Grâce au réseau mondial de plus de 50 Lesaffre Baking Centers et de plus de 300 Baking Advisors, l'équipe bénéficie d'un accès unique aux développements internationaux. Ces perspectives mondiales se traduisent par des innovations localement pertinentes, permettant aux boulangers d'offrir à leurs clients des nouveautés qui répondent aux attentes changeantes des consommateurs.

Résolution de problèmes

Le Baking Center™ et ses Baking Advisors expérimentés sont là pour aider le client à résoudre tout problème qui pourrait se poser. Le Baking Center™ est en mesure de simuler de nombreux processus de production à une échelle réduite : l'idéal pour réaliser des progrès rapides en développement, optimisation et innovation.

Avec leur connaissance du métier de boulanger et leurs longues années d'expérience pratique, les spécialistes comprennent comme nul autre les défis que présente le processus de production. Que ce soit pour des problèmes de structure, de temps de conservation, d'optimisation de la saveur, ou de gains d'efficacité, ils analysent la situation et offrent immédiatement des conseils d'experts et des solutions pratiques. En véritables partenaires, ils se tiennent aux côtés du boulanger, pour trouver ensemble, dans un esprit pratique, la bonne approche.

Formation

On constate de plus en plus souvent que de nouveaux collaborateurs se lancent sans formation spécifique. Au Baking Center™, on comprend à quel point le savoir-faire est important pour un bon produit final. Les Baking Advisors se font un plaisir de partager leurs vastes connaissances et leur expérience pratique pour renforcer l'équipe du client. Ils veillent à ce que le personnel du client puisse travailler en toute confiance et de manière compétente.

En investissant dans les connaissances et les compétences de l'équipe, le Baking Center™ construit avec le client une boulangerie (industrielle) plus forte avec un personnel encore mieux formé.



Équipe Baking Center™
Wesley De Coninck – Baking Advisor
Dave De Bleser – Technical Support Manager
Tom Van Cauter - Baking Advisor
Wilbert Spierings – Baking Advisor