



PRÉPARATION POUR PAINS ET PRODUITS DE BOULANGERIE

Définition

Les mixes désignent le mélange homogène de divers ingrédients prêts à l'emploi ou à utiliser en mélange avec de la farine, permettant la fabrication simplifiée de produits de boulangerie tels que pains spéciaux, viennoiseries ou produits de boulangerie fine. Ils se dosent généralement à plus de 50%, souvent 100 %. Une utilisation de 10% à 50 % désigne généralement les prémixes (ou concentrés), mais la dénomination peut dépendre du fabricant.

Les mixes contiennent de manière générale :

- Une base farine, choisie en fonction des attentes technologiques ou sensorielles,
- Des ingrédients ou additifs qui apportent les caractéristiques sensorielles,
- Des ingrédients ou additifs qui apportent des caractéristiques technologiques.

Composition

Ils contiennent une base farine (de blé, de seigle ou autres) plus ou moins typée, et d'autres ingrédients comme du sel, du sucre, de la poudre de lait ou autres produits lactés, de la matière grasse, des inclusions (graines de céréales ou d'oléagineux, concassés, flocons) parfois des issues de meunerie (son, remoulage).

Ils contiennent également souvent des enzymes (amylase, lipase, xylanase,...) et/ou des arômes, et/ou des additifs en fonction du produit de destination (antioxydants, acidifiants, émulsifiants, conservateurs, texturants,...). Ces enzymes, arômes et additifs peuvent également être apportés par un améliorant de boulangerie proposé séparément (cf. fiche « améliorants de panification »).

Exemples de mixes :

Pour pains variés : préparations pour pain de campagne, pain complet, pain au son, pain au seigle, pain aux céréales,...

Pour produits de boulangerie fine : préparations pour brioches, croissants, pains viennois ... Il existe des mixes labélisés avec des cahiers des charges particuliers, comme la certification des produits biologiques ou CRC (Certification Raisonnée Contrôlée). Dans ce cas, les ingrédients présents dans le mixe doivent respecter ces mêmes cahiers des charges.

Procédé de fabrication

Il consiste à mélanger avec précision les ingrédients qui constitueront le mix, et à les homogénéiser.

Rôles et actions spécifiques

Les mixes permettent à l'utilisateur de proposer de nouveaux produits, de gagner du temps de préparation, de faciliter la gestion de ses stocks de matières premières, de faciliter ses commandes (un seul produit à commander), d'éviter les erreurs dans la recette ou dans la pesée et d'obtenir un produit de qualité régulière.

Les principaux atouts des mixes sont donc les suivants :

- Facilité de production
- Performance technique
- Régularité des productions
- Diminution du nombre de matières premières.

Réglementation

Les mixes ne sont pas soumis à un texte réglementaire particulier. Ils répondent à la réglementation en vigueur concernant le type de produits auxquels ils sont destinés en fonction de leur composition (voir aussi fiche « améliorants de boulangerie »).

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AB MAURI FRANCE
- AIT INGREDIENTS
- AXIANE MEUNERIE
- COMPLET
- CONDIFA S.A.S
- CSM FRANCE
- DAWN FOODS FRANCE
- EUROGERM S.A.
- GEMEF INDUSTRIES
- GRANDS MOULINS DE PARIS
- IREKS FRANCE S.A.R.L
- LE COMPTOIR MEUNIER
- LIMAGRAIN INGREDIENTS
- LOUIS FRANCOIS
- MILLBÄKER SAS
- PANEMEX
- PATISFRANCE PURATOS
- PHILIBERT SAVOURS S.A.S
- ZEELANDIA

syfab

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

