



© GRANDS MOULINS DE PARIS

QUI SOMMES-NOUS ?

Créé en 1965, le SYFAB, Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, est l'organisation professionnelle qui représente les producteurs de produits intermédiaires pour la boulangerie-pâtisserie en France.

Le travail du SYFAB s'appuie sur quatre permanents chargés d'animer et d'organiser les services aux adhérents. Le conseil d'administration oriente les actions du syndicat. Une commission technique étudie les questions techniques et réglementaires et propose des voies d'actions au conseil d'administration.

Enfin, une commission marketing et communication élabore la stratégie de communication et la propose au conseil d'administration.

NOUS CONTACTER

SYFAB - 66, rue La Boétie, 75008 PARIS

Tél : 01 82 73 00 66

E-mail : syfab@66laboetie.fr / www.syfab.fr

Directeur de la publication :
Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction :
Hubert Bocquelet

Comité de rédaction :
les membres du SYFAB
ISSN : 2272-0405

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités
- Produit phare - Le Paris-Brest
- Question-réponse - Le règlement origine
- Zoom sur - Les levains




ACTUALITÉS **P2**

Europain
nouvelle version



PRODUIT PHARE **P3**

Le mille-feuille



QUESTION-RÉPONSE **P4**

La surgélation
en viennoiserie
artisanale



ZOOM SUR **P5**

Farines de fèves

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

EUROPAIN NOUVELLE VERSION



Du samedi 11 janvier au mardi 14 janvier 2020, se tiendra l'édition 2020 du congrès Européen, à la Porte de Versailles de Paris. Le mot d'ordre de cette édition : révolution !

« A l'écoute de la filière, Européen continue sa révolution ! » C'est sous ce slogan que les organisateurs de ce salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie annoncent l'édition 2020 qui se distingue par un nouveau lieu (Paris Expo Porte de Versailles), de nouvelles dates (du 11 au 14 janvier 2020) et « un contenu réinventé pour plus de créativité et de business ».

NOUVEAU LIEU

Europain quitte le parc des Expositions de Villepinte pour réintégrer Paris intra-muros et s'installera pour 4 jours dans le Hall 1 de Paris Expo Porte de Versailles. Lieu central à la fois pour les visiteurs franciliens, régionaux et internationaux, cet emplacement stratégique leur permettra aussi de découvrir *in situ* les nouveaux concepts parisiens de boulangerie-pâtisserie.

NOUVELLES DATES

Après la folie des bûches, chocolats et autres galettes, et surtout en amont de la Saint Valentin et de Pâques,

la profession souhaitait un rendez-vous en janvier, accalmie professionnelle propice à la réflexion stratégique et aux investissements. Européen propose donc 4 jours de découvertes et d'inspirations du 11 au 14 janvier 2020.

NOUVELLE OFFRE

Conscient que le profil des investisseurs en boulangerie-pâtisserie a changé, Européen enrichit encore son contenu en proposant des animations nouvelles et adaptées aux dernières générations d'entrepreneurs. « *L'objectif : un salon encore plus business dans un climat d'affaires convivial et créatif, grâce à de nouvelles scènes de démonstrations, avec un programme enrichi, concret et instructif au contact direct des plus grands professionnels ; un Forum Européen encore plus expert et visionnaire, pour débattre avec les entrepreneurs et spécialistes de tous les enjeux économiques et techniques de la filière ; des rendez-vous business organisés sur mesure entre visiteurs et fournisseurs, pour trouver rapidement et efficacement les meilleures options d'investissement.* »

EUROPAIN 2018
EN CHIFFRES

469 exposants et marques

52 304 visiteurs professionnels

14 702 m² d'exposition

25 % d'internationaux

19 pays représentés

106 nouveautés présentées

Europain quitte le parc des Expositions de Villepinte pour réintégrer Paris intra-muros.

PRODUIT PHARE

PÂTISSERIE

LE MILLE-FEUILLE

Grand classique de la pâtisserie française, le mille-feuille nécessite une production millimétrée et une fraîcheur maximale pour que le résultat soit à la hauteur des attentes. Car le feuilletage doit être aussi croustillant que la crème moelleuse.

Pâtisserie dont le nom fait évidemment référence au nombre élevé de feuilletés de pâte qui la composent, le mille-feuille est un classique de la pâtisserie française. Trois couches de pâte feuilletée alternent avec deux couches de crème. Traditionnellement, il s'agit d'une crème pâtissière à la vanille, aromatisée au rhum ; aujourd'hui une crème à mille-feuille, à savoir une crème pâtissière rendue plus aérienne par l'adjonction d'un tiers de son poids en crème fouettée, peut la remplacer.

Le dessus de ce gâteau est en revanche plus variable : il peut être couvert de sucre glace ou glacé au fondant (sirop de sucre refroidi).

POUR LES MATHEUX

Le nombre élevé de couches de pâte feuilletée s'obtient par la répétition de 3 étapes successives : laminage (pour réduire son épaisseur), tourage (on étale du beurre) et pliage. Le nombre de feuilles (f) peut ainsi se déduire du nombre de couches de beurre ($f = b + 1$), qui se calcule lui-même par la formule $b = (p+1)^n$, p étant le nombre de plis effectués à l'étape du pliage (classiquement 2 plis) et n le nombre de fois où ce pliage a été répété (souvent 6 fois). Ainsi, dans la recette classique (2 plis et 6 tours), on obtient $(2+1)^6 = 729$ couches de beurre et donc 730 feuilletés de pâte.

CRÉÉ AU XVII^e
OU AU XIX^e ?

Les origines de cette pâtisserie ne font pas consensus. Certains la disent créée par François Pierre de La Varenne, un cuisinier français né à Dijon en 1618 ; il en aurait décrit la recette dans *Cuisinier françois*, ouvrage publié en 1651 et considéré comme le premier livre de cuisine, qui décrit en pratique les considérables innovations culinaires accomplies en France durant ce siècle. La recette aurait ensuite été perfectionnée par Marie-Antoine Carême, pâtissier et chef français né en 1757 et connu comme « *le roi des chefs et le chef des rois* ».

Néanmoins, pour d'autres pâtissiers, le mille-feuille serait bien plus récent. Il daterait de la fin du XIX^e siècle et serait une création du pâtissier Adolphe Seugnot, alors installé 28, rue du Bac à Paris, dans une pâtisserie portant son nom.

730 À 2048 PAIRES
DE FEUILLETÉS

Au regard de la méthode traditionnelle de préparation

de la pâte feuilletée, le mille-feuille comporte « seulement » un peu plus de 700 feuilletés (voir encadré). Seule la recette d'André Guillot, célèbre chef cuisinier français du XX^e siècle considéré comme un précurseur de la nouvelle cuisine, en comporterait bien davantage, avec plus de 2000 feuilletés.

DES VERSIONS
REVISITÉES

Depuis quelques années, le mille-feuille traditionnel recule au profit d'interprétations plus originales et contemporaines. Certains pâtissiers remplacent la vanille par de la fève de Tonka, des épices ou encore des jus de fruits (mangue, ananas, abricot). D'autres lui ajoutent des fruits entiers, le plus classique étant la framboise.

Quelle que soit la variante, il est un impératif immuable : le mille-feuille se déguste le jour même. Faute de quoi, la pâte va absorber l'eau présente dans la crème pâtissière et le dessert sera détremé. Certains pâtissiers parisiens se sont même taillé la réputation de les préparer à la demande du client : ces mille-feuilles minute garantissent ainsi le contraste entre le croustillant de la pâte et la douceur de la crème.

VIENNOISERIE



© D.R.

QU'EST-CE QUE LA SURGÉLATION ?

Le pré-poussé surgelé est particulièrement adapté aux points chauds.

La surgélation consiste à refroidir rapidement et brutalement (quelques minutes à une heure) des aliments en les exposant intensément à des températures allant de -30°C à -50°C , jusqu'à ce que la température à cœur du produit atteigne les -18°C . Grâce à ce procédé, l'eau contenue dans les cellules cristallise finement, préservant l'intégrité du produit (les petits cristaux de glace limitent la destruction cellulaire) et empêchant la prolifération de micro-organismes qui sont mis en sommeil à basse température.

QUEL EST L'INTÉRÊT DE LA SURGÉLATION EN VIENNOISERIE ?

La panification a longtemps constitué un processus ininterrompu. Mais cette organisation n'était pas sans conséquences pour le professionnel (travail nocturne, risques d'inventus, etc.) et les consommateurs (manque de fraîcheur des produits en fin de journée, ruptures de stock, etc.).

LA SURGÉLATION EN VIENNOISERIE ARTISANALE

La surgélation permet de différer les dernières étapes de fabrication des viennoiseries, et ainsi de faciliter l'organisation du boulanger tout en s'adaptant à l'affluence.

D'où le développement de techniques permettant d'interrompre plus ou moins longtemps le process : c'est le début de la panification dite « différée », qui repose notamment sur la surgélation.

LA SURGÉLATION EST-ELLE ADAPTÉE À LA VIENNOISERIE ?

La surgélation est particulièrement adaptée aux produits de viennoiserie, riches en matières sèches et pauvres en eau. Elle permet d'interrompre le process à diverses étapes, et notamment après le façonnage (cru surgelé façonné ou pré-poussé surgelé) ou après une pré-cuisson (précuit surgelé).

Le pré-poussé surgelé consiste à amener une viennoiserie façonnée à 75 % environ de sa fermentation, de l'apprêter en partie, puis de la surgeler avant de la congeler. Toutes les étapes de la panification traditionnelle sont respectées ; seule la cuisson est reportée pour offrir des produits frais en fonction de la demande. Bien qu'encore peu répandue dans l'artisanat, cette méthode libère du fardeau d'une production quotidienne.

En viennoiserie, le cru surgelé est également répandu, mais moins largement.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA SURGÉLATION EN VIENNOISERIE ?

La possibilité d'une interruption maîtrisée du process de panification permet la multiplication des fournées, leur échelonnement et

leur programmation à l'avance à l'horaire souhaité. La gestion des quantités est optimisée et réfléchie en fonction de l'affluence. Le pré-poussé surgelé présente des atouts supplémentaires car cette technique ne requiert aucune compétence particulière pour finaliser la cuisson, et seulement un four en termes de matériel. Il est particulièrement adapté aux points chauds. Le temps très court de remise en œuvre (30 min entre la sortie du congélateur et la fin de la cuisson) permet une très grande réactivité et adaptabilité face aux variations d'affluence de la clientèle.

QUELLES SONT LES PRÉCAUTIONS À METTRE EN PLACE ?

Plusieurs précautions doivent être considérées :

- prévoir un temps de pétrissage conséquent pour développer le réseau de gluten car il est soumis à la fois à l'expansion du CO_2 et au traitement de la surgélation ;
- un apprêt partiel ;
- un choix adapté des matières premières ;
- l'utilisation d'un améliorant spécial viennoiserie est conseillé pour apporter de la tolérance et du volume aux pâtes subissant la phase de surgélation ;
- la dorure doit être effectuée avant la pousse et la surgélation ;
- la température de surgélation doit être comprise entre -25 et -35°C ;
- la température de stockage doit être entre -18°C et -20°C avec un emballage en sac plastique ou carton pour protéger les croissants du givre.

**BOULANGERIE
VIENNOISERIE
PÂTISSERIE**



©D.R.

FARINES DE FÈVES

Autorisée en panification depuis 1852, la farine de fèves est source d'enzymes et de protéines qui améliorent la panification.

La farine de fèves est naturellement riche en une enzyme : la lipoxygénase.

La fève est l'une des plus anciennes plantes cultivées par l'homme. En France, dès le XIX^e siècle, la farine de fèves est utilisée comme améliorant en panification pour donner, selon les experts de l'époque, une pâte « plus ferme » et « plus longue » et une fermentation « plus régulière ».

RÔLES ET ACTIONS SPÉCIFIQUES

La farine de fèves utilisée en panification se comporte comme un oxydant par l'intermédiaire d'une enzyme (la lipoxygénase) naturellement présente dans les graines de cette légumineuse. Par sa double richesse en lipoxygénase et en protéines, la farine de fèves :

- **améliore la machinabilité** (aptitude de la pâte à supporter les opérations manuelles ou mécaniques de division, boulage, façonnage),
- **améliore la tolérance** (apti-

tude de la pâte à supporter une variation de la durée de l'apprêt plus ou moins importante),

- **blanchit la mie** (la lipoxygénase détruit les pigments contenus dans la farine de blé) proportionnellement à l'intensité du pétrissage,
 - **soutient la fermentation**, en apportant des sources azotées (protéines) aux levures qui peuvent ainsi croître et se multiplier,
 - **améliore le volume** des pains en pétrissage intensifié.
- La farine de fèves est l'un des seuls ingrédients autorisés dans le pain de tradition.

POSITION RÉGLEMENTAIRE

La farine de fèves est autorisée en panification depuis 1852, par un arrêt de la cour impériale de Nancy. Son emploi est autorisé dans les farines panifiables au taux maximum de 2 % (arrêté du 24/04/1936 modifié par les décrets du 28/02/1940 et du 23/10/1954).

Les types de farines panifiables homologuées peuvent voir leur taux maximum de cendres augmenter de 0,03 % par 1 % de farine de fèves incorporé

COMPOSITION

La farine de fèves contient

- 30 à 35 % de protéines
- 60 % de glucides (dont 2/3 d'amidon)
- 3,5 à 4 % de matières minérales
- 1,5 à 2 % de lipides
- 2 % de cellulose.

(instruction 137 du 27/09/1963 de la Direction Générale des Impôts). L'emploi de la farine de fèves est autorisé dans les mêmes conditions pour la fabrication du pain « de tradition française » (Décret Pain du 13.09.1993).



©NATALIA KRAVCHUK

Plus d'informations sur le site du Syfab

