

Charte du croissant français d'origine



Saccharose

3% à 6%

Beurre

25% à 30%

Sel

1.2% à 1.7%

Levure

1.2% à 2.4%

MALT

1% à 2%

Calculez sur le poids de la farine



© Berry Farah 2018

Saccharose

3% optimal pour la fermentation

>3% diminution du temps de la fermentation plus particulièrement > 6%

diminution de l'hydratation | moins d'eau , ralentissement de la fermentation

nuit à la qualité du feuilletage

nuit au gluten et diminue la rétention gazeuse | moins d'air emmagasiné et moins de CO2 retenue

Le saccharose est très rapidement consommé par l'invertase de la levure lorsqu'il y a peu de saccharose avec beaucoup de saccharose il y a un ralentissement qui peut être plus ou moins important.

Plus de sucre moins de sel

Sel

>10% ralentit de la fermentation | >20% ralenti considérablement la fermentation

Renforce le gluten et la rétention gazeuse

Le sel masque les saveurs sucrées sauf s'il est en très faible quantité

Le sel retient l'eau mais comme il renforce le gluten il faut plus d'eau entre 6 fois son poids jusqu'à 9 fois son poids en eau

Malt

Malt Diatasique

→ sous forme de sirop ou de farine ou d'extrait de malt en poudre agit sur l'amidon endommagé (présence d'enzymes) peut agir sur les protéines de la farine particulièrement l'orge malté que le blé matlé

Malt Non Diatasique

→ sous forme de sirop | agit comme un sucre mais pas d'impact sur l'amidon endommagé (pas d'enzymes)

Malt prolonge la fermentation car il nourrit la levure, favorise le volume des pâtes, la conservation du produit , diminue le croustillant .