ASPECT

TEXTURE

ODEUR

GOÛT



LE PAIN PLAT

mot à mot

LEXIQUE SENSORIEL DES PAINS PLATS

LESAFFRE

SOMMAIRE

A l'origine du projet 3

Editorial 4

Présentation de l'analyse sensorielle 6

2 approches sensorielles 8

Bonne pratique générale de dégustation 9

Aspect 10

Odeur 16

Texture 22

Goût 30

© 2024 - LESAFFRE

À l'origine du projet

Introduction

Lesaffre a élaboré un lexique sensoriel consacré aux pains plats issus de différentes cultures du monde entier. Ce livret est un recueil complet d'informations sur les caractéristiques sensorielles des pains plats les plus populaires.

Les évaluations sensorielles ont été conduites sur les deux grandes catégories de pain plat : les pains à double couche et les pains à simple couche. Dans ce recueil, vous trouverez également des interviews de spécialistes sur différents types de pains plats, et des recettes comme exemples d'application. Les pains pita et lepyoshka ont servi de base à l'évaluation des pains à deux couches et des pains à une couche, respectivement. Le livret donne un aperçu des propriétés sensorielles de types de pains plats aussi variés que la pita, le khubz, le lepyoshka, la tortilla et le lavash.

À propos des auteurs

LESAFFRE

Lesaffre établit la norme mondiale pour les levures et autres produits de fermentation. En effet, l'entreprise conçoit, fabrique et commercialise des solutions dédiées à la panification, la nutrition, la santé et la protection des organismes vivants. Prônant la confiance, Lesaffre innove en étroite collaboration avec ses clients afin de mieux nourrir et protéger la planète.

© 2024 - LESAFFRE

Éditorial



Ali Askar

Responsable du développement,
Boulangerie industrielle
Lesaffre MEA
(Moyen-Orient-Golfe-Égypte)

Introduction

Le pain pita est un pain rond et plat originaire du Moyen-Orient, on pense qu'il s'agit de l'un des plus anciens types de pain levé à base de farine de blé. Son histoire remonte à près de 4 000 ans. Le mot « pita » signifie simplement « pain plat » et désigne également le pain à poche d'air (double couche), souvent appelé pain arabe (خبز عربي khubz Arabi).

Parfois, ce terme est utilisé pour désigner d'autres types de pains plats qui ont des noms distincts dans leur langue locale, comme les différentes variétés de khubz arabes.

L'histoire

Les origines du pain pita remontent aux premiers pains plats du Moyen-Orient. Les vestiges archéologiques suggèrent que le peuple Natufien, qui vivait dans l'actuelle Jordanie à l'âge de pierre il y a environ 14 500 ans, fabriquait une sorte de pain plat à partir de céréales sauvages.

Au cours du néolithique, il y a environ 10 000 ans, le blé et l'orge ont été parmi les premières céréales à être domestiquées dans le Croissant fertile.

Il y a environ 4 000 ans, le pain occupait déjà une place importante dans de nombreuses cultures, en particulier dans la société babylonienne de Mésopotamie.

En effet, c'est en Mésopotamie que l'on trouve les premières traces écrites et les premières recettes de pain, et des pains plats proches de la pita, cuits dans un tannur (un type de four), y constituaient l'aliment de base. Ces pains plats ressemblent au pain tandoor moderne, au pain taboon et au laffa, qui est une variété de pain plat irakien. La littérature ancienne et les recettes arabes médiévales ne mentionnent pas le pain pita à deux couches, gonflé à la vapeur et les historiens de l'alimentation comme Charles Perry et Gil Marks pensent qu'il s'agit là probablement d'une invention plus tardive.

Étymologie

Selon l'Oxford English Dictionary, la première utilisation du terme « pita » en anglais remonte à 1936. Le mot anglais est dérivé du grec moderne (píta, «pain, tarte, gâteau, pitta»), lui-même issu du grec byzantin. Une autre origine possible est le grec ancien πίττα (pítta) ou πίσσα (píssa, tous deux signifiant «poix/résine»), ou encore (pikt, «pâtisserie fermentée»), une pâtisserie fermentée qui aurait été introduite en latin sous le nom de picta, comme la « pizza ».

Le terme, adopté par le turc comme pide, apparaît également dans les langues balkaniques comme la pita en bosniaque, serbe et croate, pită en roumain, pite en albanais et pitka ou pita en bulgare ; cependant, dans les nations de l'ex-Yougoslavie, ce terme fait référence à des pâtisseries ressemblant plutôt au burek.

© 2024 - LESAFFRE

En arabe, le «pain pita» est parfois appelé «khabaz albayta», d'autres appellations sont زبخ«khubz»(signifiant «pain»),ا زبخ ا لعربي «al-khubz al-arabiyy» (signifiant «pain arabe»), et زبخ ا لكام ج khabaz al-kimaj» (signifiant «pain d'al-kimaj»). En Égypte, le pain pita s'appelle عيش اش يم «ēš shamy», ce qui signifie «pain levantin» ou «pain syrien», ou simplement عيش «ēš», qui signifie «pain». Cependant, les Égyptiens consomment souvent d'autres types de pain, comme le «eish tîno» et le «eish merahrah». Pita (πίτα) en grec désigne par défaut la pita grec, plus épaisse et sans poche, tandis que la pita arabe (αραβική πίτα, littéralement «pâtisserie arabe») est utilisée pour désigner la pita de style khubz, plus fine. Le pain arabe, souvent appelé khubz, shami, mafrood, burr, bairuti, libanais, pita et pocket, est très apprécié dans le monde entier. Il s'agit d'un pain rond à deux couches.

Le marché du pain plat dans le monde

Le marché mondial du pain plat était évalué à environ 81 796,6 millions de dollars en 2018 et devrait connaître un taux de croissance annuel composé de 6,6 % entre 2019 et 2027, pour atteindre une valeur d'environ 145 180,9 millions de dollars d'ici 2027. Le marché mondial des pains plats se divise en plusieurs catégories de produit, comme la tortilla, le naan, la pita et d'autres. Parmi ceux-ci, le segment des pains pita détient la plus grande part du marché. Le pain arabe, originaire du Moyen-Orient, a également gagné en popularité dans de nombreux autres pays, dont les États-Unis, l'Angleterre, l'Australie, le Canada, le Mexique, l'Allemagne, la France et l'Italie. Ces produits alimentaires sont particulièrement appréciés des jeunes et des professionnels car ils sont pratiques et faciles à préparer, ce qui a favorisé le succès de ces pains dans de nombreux pays à travers le monde.

La demande de pain plat devrait augmenter dans les années à venir grâce à sa popularité pour la préparation d'aliments prêts à consommer. Par ailleurs, le pain plat se conserve facilement, ce qui en fait un choix pratique tant pour les cuisiniers amateurs que pour les fabricants de produits alimentaires. Pour toutes ces raisons, le groupe Lesaffre a voulu rassembler toutes les informations relatives aux pains plats, notamment les paramètres qualitatifs et sensoriels, et en considérant différentes recettes de pains plats. Ce livret présente les descriptions techniques des pains Pita et Lepyoshka en termes d'aspect, de goût, d'odeur et de texture, ainsi que des variantes de recettes avec les avis et les expériences d'experts avec lesquels nous collaborons.

Référence:
1. Le marché du pain plat jusqu'en 2027 - Analyse et prévisions mondiales par produit, par canal de distribution et par zone géographique

Présentation de l'analyse sensorielle

L'analyse sensorielle est un outil essentiel pour les industriels, les boulangeries en magasin et les boulangeries artisanales, pour les aider à comprendre le point de vue et l'expérience du client final lors de la consommation d'un produit.

- ***Marketing***

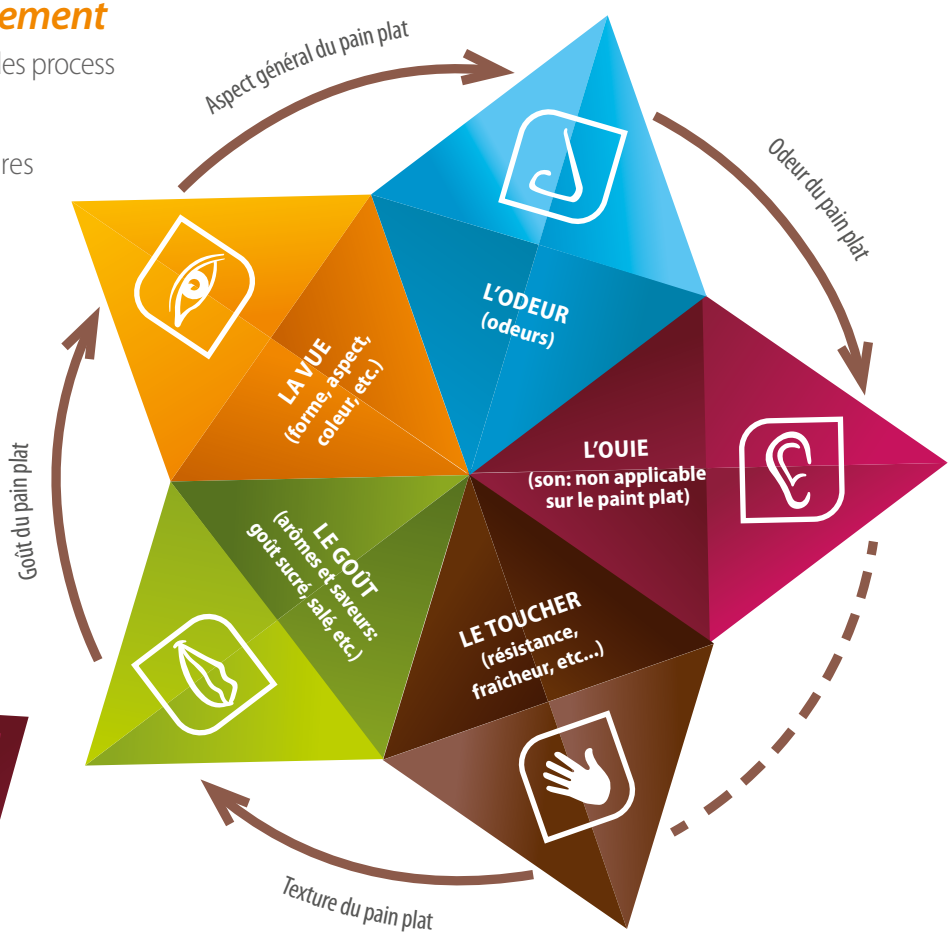
  Développement et validation de concepts de produits et recherche sur la concurrence

- ***Recherche et développement***

  Optimisation de la formulation et des process

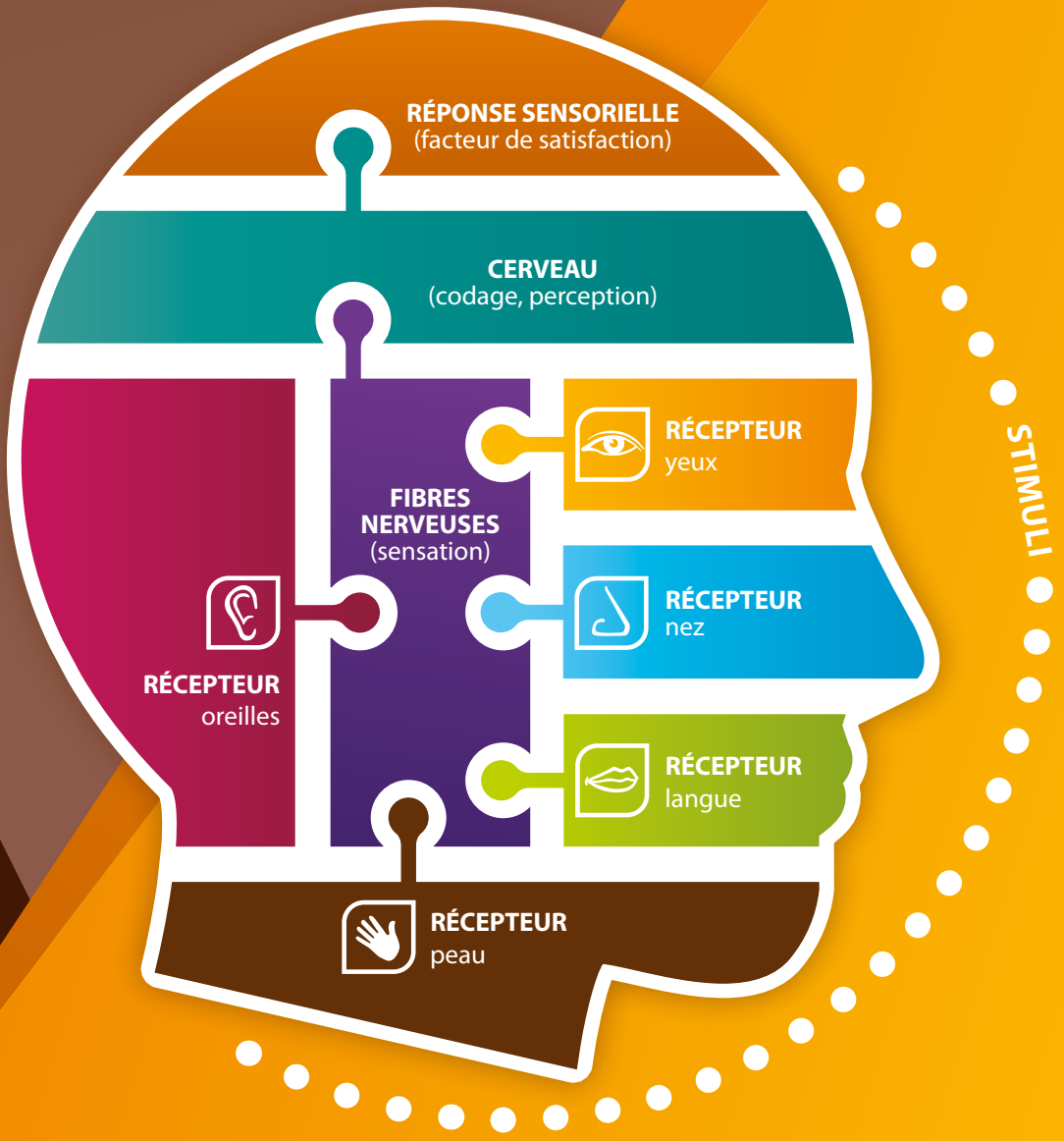
- ***Qualité***

  Suivi qualité des matières premières et des produits finis



Cette technique fait appel à l'expertise humaine afin de mettre en évidence et décrire les propriétés organoleptiques (aspect, odeur, texture, goût) d'un produit.

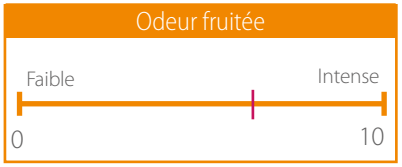
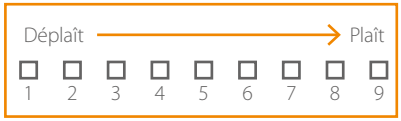
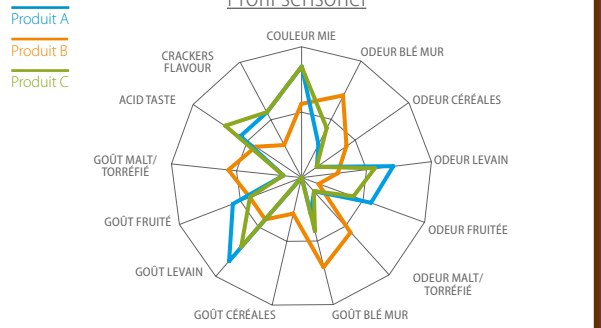
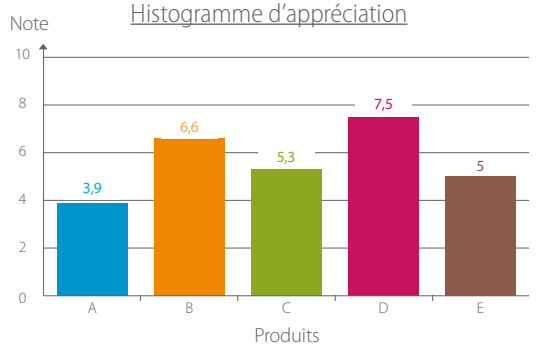
© 2024 - LESAFFRE



La perception des caractéristiques aromatiques libérées dans la bouche lors de la consommation de pain plat se fait par la voie rétro-nasale. Ces arômes ne doivent pas être confondus avec ceux perçus lorsqu'on sent un produit (parfum et odeur). Les flaveurs sont le terme générique pour l'ensemble des goûts, des odeurs et des perceptions en bouche lors de la dégustation.

© 2024 - LESAFFRE

Deux approches sensorielles

	Vocabulaire expert	Vocabulaire consommateurs
Test	Analyse objective de différents critères sensoriels ou descripteurs à la manière d'un instrument de mesure	Évaluation de l'acceptabilité d'un produit par des consommateurs
Panel	Expert - 10 à 15 personnes ayant suivi une formation spécialisée de 20 heures et soumises à un contrôle régulier des performances	Non entraîné - 60 personnes minimum
Évaluation et présentation des produits	Échelle de notation avec des bornes identifiées (descripteurs avec définition) 	• Attribution d'une note d'appréciation sur une échelle de notation • Raisons des préférences (dimension hédonique : « plu/déplu ») 
Résultats type		
Conclusion type	***Le produit B est caractérisé par des odeurs & goûts de blé mûr & malté/torréfié plus intenses que les produits A & C.*** *N.B.: corrélation possible avec les mesures instrumentales TAXT+, pH mètre...*	***Le produit préféré est le…***

© 2024 - LESAFFRE

Bonnes pratiques générales de dégustation



Les dégustateurs doivent :

- Prévenir en cas de perturbation physiologique (rhume, soins dentaires…).
- Ne pas fumer, ne pas se parfumer, ne pas consommer de produits forts (confiseries, café, nourriture épicée, etc.) au moins une heure avant la dégustation.
- Éviter de parler aux autres dégustateurs lors de l'évaluation des produits/garder le silence pendant la dégustation.
- Évaluer des quantités équivalentes pour chaque produit.
- Se rincer la bouche avec de l'eau avant de goûter chaque produit.
- Consacrer le temps nécessaire à chaque test.

Les produits doivent être :

- Être présentés de manière anonyme (échantillons codés).
- Être présentés dans les mêmes conditions (température, quantité, cuisson).
- Être comparés au même stade de conservation.
- Évalués idéalement dans les 30 minutes suivant le refroidissement. Présenter les pita/lepyoshka avec un niveau de cuisson identique.
- Le pain pita est très sensible à l'humidité. Si les conditions le permettent, faire évaluer la texture du produit à chaud et immédiatement après refroidissement.

Ce document de référence sur les pains pita/lepyoshka est un outil détaillé permettant de comprendre leur texture et leurs propriétés gustatives ; il se prête aussi à l'évaluation de produits similaires, tels que le pide, le lepyoshka, la tortilla, le barbari, le lavash, le sangak, le taftoon et le tanuri.

© 2024 - LESAFFRE



ASPECT

Le premier facteur à évaluer lors de la consommation d'un pain pita/lepyoshka est l'aspect visuel. Les pains plats présentent une ou deux couches, selon que la pâte a été piquée ou non. La poche d'air, qui est l'une des caractéristiques du pain plat à deux couches, se forme lorsque l'humidité de la pâte se transforme en vapeur au cours de la cuisson à haute température. La vapeur fait gonfler la pâte et crée une poche d'air au milieu du pain. Le pain pita désigne ce pain bien connu avec une poche d'air (double couche). En revanche, le pain lepyoshka est généralement composé d'une seule couche de pâte. L'évaluation se déroule en trois étapes : l'aspect général du pain entier, la surface extérieure et pour finir l'intérieur du pain (s'il s'agit d'un pain à deux couches). Les descripteurs sont présentés dans l'ordre recommandé pour l'évaluation.

Témoignage



Mousa Al-Kadery

Président Directeur général
Chamsine Amarin

"Le pain pita est le pain le plus consommé dans les régions du Moyen-Orient et de l'Asie centrale. Le pain pita est cuit dans des fours à 800 °C (l'intérieur du four est à 450 °C) en 6 à 7 secondes. Les trois critères les plus importants dans la production du pain pita sont la qualité de la farine, la ligne de production du pain et le boulanger.

Les critères suivants sont importants pour les consommateurs : la durée de conservation du pain pita doit être longue, l'arôme de levure ne doit pas être trop prononcé et le pain doit rester humide longtemps. L'humidité et le moelleux du pain pita sont des paramètres importants. On attend d'un pain pita qu'il reste frais pendant 2 jours à température ambiante, 5 jours au réfrigérateur et 6 mois congelé.

La différence la plus importante entre le pain pita et les autres pains plats est qu'il possède deux couches. Dans le cadre de l'évaluation sensorielle, la facilité de séparation des couches est l'un des paramètres à prendre en compte.

La surface du pain pita doit être lisse, de couleur jaune doré, légèrement brunie et régulière, et ne présenter aucune brûlure ou tache noire sur le dessus ou le dessous. Le pain pita ne doit pas être déchiré ; sa structure doit être fine et élastique.

Le pain pita dégage une forte odeur de blé et une faible odeur de levure. Aucune odeur aigre, rance ou de grillé ne doit s'en dégager.

Par ailleurs, le pain pita ne doit pas avoir de mie ni de pores importants. Voilà les points essentiels !"



© 2024 - LESAFFRE

Aspect / **Aspect général du pain plat "double layer"**

Vocabulaire expert			Vocabulaire consommateur
	**Couleur:** *Beige - Or - Jaune*		**Clair- blanc- jaune - foncé- brûlé**
	**Uniformité de la couleur de la surface :** *Évaluer les différences de couleur du pain* *Inégale (zones noires et zones pâles)* — *Uniforme (uniformément pâle)*		**Irrégulier - agréable - bon - mauvais**
	**Uniformité de la forme :** *Forme irrégulière* — *Forme ronde*		**Belle forme - régulière - irrégulière**
	**Type de couche :** *Lorsqu'une pâte aplatie se sépare en deux couches pendant la cuisson, on obtient des pains plats à deux couches.* *Simple couche* — *Double couche*		**Poche, poche d'air, deux couches**

© 2024 - LESAFFRE

Aspect / **Aspect général du pain plat "single layer"**

Vocabulaire expert			Vocabulaire consommateur
	**Couleur:** *Beige - Or - Jaune*		**Brunie - blanc - brûlé - non cuit**
	**Uniformité de la couleur de la surface :** *Évaluer les différences de couleur du pain* *Inégale* — *Uniforme*		**Irrégulier - agréable - bon - mauvais**
	**Uniformité de la forme :** *Forme irrégulière* — *Forme ronde*		**Belle forme - régulière - irrégulière**
	**Type de couche :** *Les pains plats à simple couche sont faits d'un morceau de pâte aplati qui ne se sépare pas en deux couches pendant la cuisson.* *Simple couche* — *Double couche*		**Une seule couche**

© 2024 - LESAFFRE

Aspect / **Aspect général du pain plat "single layer"**

Vocabulaire expert			Vocabulaire consommateur
	**Homogénéité des alvéoles de la mie :** *Examiner une tranche de pain* *Irrégulier* ⟶ *Régulier*		**Lourd, dense, compact, pas levé, peu levé, bien levé sous-développé, bien développé, plat, sans alvéoles, peu d'alvéoles/ alvéoles (quantité variable, aéré, léger, trous (en quantité variable), moelleux**
	**Épaisseur de la croûte** *Examiner le pain en coupe* *Bord mince* ⟶ *Bord épais*		**Mince, plat, serré, dense, compact / épais, gonflé, bien levé, volumineux**
	**Présence de semoule :** *Examiner le bord et le dessus du pain* *Pas de semoule* ⟶ *Présence de grains sur toute la pâte visible*		**Rugueux, granuleux**

© 2024 - LESAFFRE

Aspect /**Défauts**

Vocabulaire expert et consommateur

	*Gonflement à la surface*
	*Gonflement à l'intérieur du pain*
	*Présence de taches noires*

© 2024 - LESAFFRE



ODEUR

L'odeur du pain frais tout juste sorti du four exerce un pouvoir d'attraction considérable sur les consommateurs.
Le parfum séduit d'abord le nez du consommateur, puis la dégustation commence et se prolonge en bouche.

Témoignage



Sattorov SHAXBOZ

Nonvoy Bakery
Ouzbékistan, Tashkent

"Dans notre pays, l'Ouzbékistan, le pain (cuit dans un four à sole) est considéré comme un symbole de respect et d'affection. Les gens de notre pays vénèrent le pain comme une chose sacrée, tout comme ils vénèrent leur père et leur mère. Lepyoshka est l'un des pains les plus consommés dans notre pays. Pour moi, le pain doit être savoureux et cuit à point.

En moyenne, ce type de boulangerie utilise 300 kg de farine par jour et cuit autour de 800 à 1000 pains.

J'utilise 5 à 6 recettes : pain gras, pain sans matière grasse, pâtisserie, pain nature, pain à viande. Le pain nature est très savoureux et nutritif ; c'est pourquoi nous en vendons beaucoup chaque jour. Les gens veulent du pain savoureux, moelleux et chaud. Lors de l'évaluation du pain, les principaux paramètres sont le goût, l'aspect extérieur et l'odeur."



© 2024 - LESAFFRE

Témoignage



Sachin PATIL

Responsable des ventes Lesaffre, région du Golfe

Le pain arabe / Khubz est communément appelé pita en Occident, où il est souvent plus épais et rond. Le pain arabe traditionnel est plat, levé, rond et mesure généralement environ 25 cm de diamètre, bien que cela puisse varier. La cuisson à haute température fait gonfler la pâte et crée des poches.

Les caractéristiques souhaitées pour le pain plat sont une couleur brun-dorée, une mie blanche et humide, une texture fine et uniforme et un volume spécifique élevé. La séparation complète des couches supérieures et inférieures, l'épaisseur égale des couches et une croûte blanche et sèche avec des taches brunes sont autant de facteurs de qualité pour le pain plat arabe.

Aliment à base de céréales et pauvre en matières grasses, le pain plat arabe est considéré comme très nutritif, apportant du fer, plusieurs vitamines B importantes et des protéines. Le blé contient des glucides complexes et des fibres dont le corps a besoin pour produire de l'énergie. Un grand pain pita apporte environ 160 calories, mais ne contient pas les calories vides que l'on trouve dans le pain blanc. En fonction de la garniture, ce pain est un complément idéal à tout régime à faible teneur en calories et bon pour le coeur.



© 2024 - LESAFFRE

L'histoire des pains plats remonte au néolithique et évolue au fil du temps en fonction de la disponibilité des ingrédients, des conditions socio-économiques et des progrès technologiques. Les pains plats ont été les premiers pains, on les confectionnait avec des grains moulus sur meule et de l'eau, roulés en une pâte aplatie. Cuits sur des pierres chaudes, puis dans des fours en argile, ces pains étaient l'aliment de base de nombreuses civilisations. Chaque société marque ces pains de son empreinte et leur confère une identité propre : naan indo-persan, pain pita du Proche et du Moyen-Orient, flatbröts scandinaves, tortillas d'Amérique du Nord et d'Amérique centrale, etc. Les pains plats sont probablement le premier aliment transformé par l'homme, les vestiges archéologiques remontant à 6 000 ans. Aujourd'hui, les pains plats sont produits et consommés dans de nombreux pays.

Sa haute valeur nutritionnelle attire une clientèle soucieuse de sa santé, tant dans les pays développés que dans les pays en voie de développement. La demande croissante de produits alimentaires prêts à l'emploi, notamment auprès des chaînes de restauration rapide et des restaurants, stimule la croissance du marché des pains plats. L'évolution des modèles sociaux-économiques, l'urbanisation croissante, un pouvoir d'achat plus élevé et une sensibilisation aux aliments diététiques, ainsi que les changements dans les habitudes et rythmes alimentaires, et l'envie de goûter à de nouveaux produits ont amené une accélération de la demande sur les wraps et les petits pains. Le pain plat est un produit technologique qui nécessite des ingrédients, des techniques de production, des équipements et des processus spécifiques, qui sont tous importants pour la préparation du pain arabe.

La texture, le goût et l'absence d'odeur de levure ; les consommateurs souhaitent également limiter les glucides et consommer des ingrédients plus sains et moins caloriques.

Le pain plat traditionnel sous toutes sortes de formes, de tailles et de recettes, reste un élément central du repas. Markouk, shamy, tameez, shark ou encore mana'eesh : toutes ces variétés de pain ont leur propre saveur et leur aspect typique, selon qu'elles sont originaires de Jordanie, du Yémen, du Liban ou d'Irak. Dans le Golfe, le khubz (également appelé khubooz, khubuz ou chubz), un pain plat levé à la levure et fabriqué à partir de farine de blé à haut degré d'extraction, reste toutefois le favori incontesté. Il a une consistance moelleuse, plutôt caoutchouteuse, et est facile à plier et à remplir.

Les principaux facteurs sensoriels d'un pain pita sont la saveur, la texture et l'humidité. L'évaluation sensorielle joue un rôle important pour développer de nouvelles recettes. Elle doit fournir des informations valides et fiables permettant aux responsables de la production et de la commercialisation de prendre des décisions commerciales judicieuses concernant les propriétés sensorielles perçues du produit, et de réaliser des économies en reliant les propriétés sensorielles. L'analyse sensorielle est également utilisée pour évaluer la qualité du pain plat en termes de goût, de saveur et de texture, ainsi que pour résoudre les problèmes et développer de nouvelles recettes.

© 2024 - LESAFFRE

Odeur

Chaque attribut est illustré avec une recette simple à préparer dans un flacon opaque.



Vocabulaire expert	RECETTE	Vocabulaire consommateur
• Odeur de blé Faible ····· Intense	√ 5 g de pain pita / lepyoshka √ 5 g farine de blé √ 5 g d'eau	• Odeur de pain, bl blé, pas d'odeur, farineux
• Odeur de blé complet Faible ····· Intense	√ 10 g de pain pita/lepyoshka à 90 % de blé complet	• Terreux, complet, son
• Odeur de grillé Faible ····· Intense	√ 1 g de pain brûlé √ 4 g water √ 4 g de pain pita / lepyoshka	• Grillé, brûlé, trop cuit, toasté, fumé
• Odeur de levure Faible ····· Intense	√ 5 g de pain pita / lepyoshka √ 2 g de levure fraîche √ 2 g de levure sèche	• Fermentation, fermenté, alcool, levure
• Odeur pomme de terre Faible ····· Intense	√ 2 g mélange de pommes de terre √ 5 g d'eau √ 5 g de pain pita / lepyoshka	• Pommes de terre, terreux
• Odeur de seigle Faible ····· Intense	√ 10 g de pain pita/lepyoshka à 90 % de seigle	• Seigle, épicé, céréales
• Odeur de Tandoor Faible ····· Intense	√ 5 g d'eau √ 5 g de farine tandoor √ 5 g de pita / lepyoshka	• Amer, grillé, fumé, barbecue, brûlé
Peu fréquent • Odeur de graisse Faible ····· Intense	√ 5 g de pain pita / lepyoshka √ 2 g de margarine	• Graisse, huile, margarine
• Odeur d'huile Faible ····· Intense	√ 2 g de margarine √ 5 g d'huile de tournesol √ 10 g de pain pita / lepyoshka	• Graisse, huile, friture
Commentaires spontanés des experts		*Odeur neutre, fraîche, de biscuit salé, de carton*

© 2024 - LESAFFRE

Odeur

Exemple d'application



Lepyoshka avec le mélange multigrain

Formule		
Mélange Multigrain	2000 g	100 %
Eau	1200 g	60,0 %
Sel	30 g	1,5 %
Levure sèche instantanée	14 g	0,70 %
Total	**3244 g**	

DIAGRAMME	
Type de pétrin	Spiral
Temps de pétrissage	2' + 6' min
Température de la pâte	28 - 30°C
Pointage	120 min à 25°C
Diviser et bouler	350 - 500 g
Temps de repos	30 à 40 min à température ambiante (25 à 28°C), couvrir la surface de la pâte
Façonnage	Pâte roulée à la main (épaisseur jusqu'à 1,5 cm et diamètre 25 cm); presser le milieu de la pâte à l'aide d'un outil spécial appelé « Chekich »
Apprêt	30 min à 25°C / %75-80 HR
Dorure	Humidifier la surface de la pâte avec un liquide spécial « bulamach »
Décoration	Décorer le centre de la pâte avec des sésames blancs et foncés
Cuisson	Four à sole 20 à 22 min, 230-250 °C (avec vapeur)

Arôme de grillé & arôme de seigle
Arôme de grillé *graines*
Seigle ***Arôme de graine***
Seigle *Arôme de graines*
arôme de grillé & arôme de graines

© 2024 - LESAFFRE





TEXTURE

La texture du pain, perçue initialement par les mains, puis en bouche, est un facteur important.
Le dégustateur doit prendre en compte la texture du pain plat dans son ensemble en précisant s'il est élastique, sec ou frais.

Témoignage



Atheer AL-KHAFAJI

Vice-président de la société
Sanabel Al-Tahoona
Responsable qualité produits
Irak - Bagdad

*"**Un bon pain plat est moelleux et aéré.** Ses principales caractéristiques sont la faible quantité de sucre et de sel qu'il contient par rapport à d'autres types de pain.*

On préfère le pain plat parce que la pâte est légère et qu'il est simple d'en faire des sandwichs que ce soit dans les restaurants ou chez soi. De plus, le pain plat n'a pratiquement pas d'odeur, le consommateur perçois donc immédiatement l'odeur et le goût de la garniture, telle que la viande, le poulet, le fromage, etc.

Le niveau de consommation de pain plat dépend de la population de la région ou du pays ; dans les pays du Levant, par exemple, c'est le pain le plus courant, ce qui signifie que 90 % de la consommation est constituée de pain plat comparé à d'autres types de pain.
Les pays du Levant ont été les premiers à contribuer au développement du pain arabe dans d'autres pays et continents, par exemple en ce qui concerne le type de blé à utiliser. La consommation de pain plat augmente dans tous les pays arabes et s'est étendue à l'Europe ces dernières années. Les pays européens ont tendance à consommer du pain sain (orge/avoine/grains de blé).

Dans la fabrication du pain, les éléments essentiels sont le type de pétrin et le type de blé utilisé pour la préparation. En général, les recettes peuvent contenir entre 26 et 28 % de gluten rajouté. Le sel, le sucre et la levure sont également importants. La levure joue un rôle important dans l'amélioration de la couleur du pain. Le consommateur cherche à pouvoir conserver le pain plat plus longtemps, sans conservateur ajouté, tout en préservant son moelleux et son goût, ainsi qu'un coût juste.

Il existe de nombreux types de pains plats, notamment le pain de blé, le pain d'orge, le pain de son, le pain d'avoine, le pain au thym et le pain aux herbes. Le secret de la bonne odeur des pains plats tient tout d'abord au blé et à la levure utilisés, ainsi qu'à d'autres secrets de fabrication artisanale tels que la température de la pâte et le temps de pousse de la pâte.
Ce sont là les éléments primordiaux pour le goût et la qualité du produit. Notre succès dépend de la qualité du pain, de sa variété, et de son conditionnement. La forme des sachets joue un grand rôle pour attirer l'attention du client, et notre entreprise se démarque par le mode de conditionnement et les emballages utilisés.

La nature du pain plat varie d'une région et d'un pays à l'autre. En Irak, à Beyrouth, en Syrie, en Arabie saoudite et dans d'autres pays, qui préfèrent le pain léger, on trouve des variétés simples en termes de dimensions et d'épaisseur. Par exemple, en Jordanie, le pain est épais avec beaucoup de pâte. En ce qui concerne les dimensions, les pains destinés aux marchés et à la consommation privée mesurent entre 22 cm et 27 cm, et pour les restaurants de 30 à 36 cm."



© 2024 - LESAFFRE

Texture / **Pain "double layer" au toucher**

Vocabulaire expert			Vocabulaire consommateur
	**Roulabilité :** *Rouler le pain pour voir si les bords se déchirent.* *Non roulable* (se casse) — *Roulable* (La pita revient rapidement à la forme initiale)		**Se déchire vite, dur, élastique**
	**Elasticité :** *Avec les deux mains, tenir le pain pita aux bords et dans une zone lisse (non déchirée). Placer les pouces sur le dessus du pain et poser les 4 autres doigts accolés sur le dessous. Evaluer la force qu'il faut appliquer pour déchirer le pain en le tirant des deux côtés. Si le pain pita se rompt facilement, il est moins élastique, s'il est dur à rompre, il est très élastique.* *Peu élastique* — *Elastique*		**Dur, ferme, rigide/élastique, souple, caoutchouteux**
	**Séparation des couches :** *Diviser les couches avec les deux mains et en partant du bord extérieur. Évaluer la facilité de séparation des couches. Si les couches se séparent bien, on mettra une note élevée; si elles se séparent mal, la note sera faible.* *Séparation facile* — *Séparation difficile*		**Facile, dur, ferme**
	**Smoothness:** *Évaluer l'uniformité de la surface en passant l'index, le majeur et l'annulaire sur le dessus du pain. Si les doigts glissent bien, la note sera élevée ; s'ils accrochent sur la surface, la note sera faible.* *Pas uniforme* — *Uniforme*		**Lisse (degré variable), grumeleux, bosselé, boursouflé, grossier, rugueux**

© 2024 - LESAFFRE

Texture / Pain "single layer" au toucher

Vocabulaire expert	Vocabulaire consommateur
Texture élastique : *Appuyer légèrement au milieu de la tranche avec un doigt et évaluer la capacité du produit à reprendre sa forme initiale. Si la mie retrouve sa forme immédiatement, c'est qu'elle est très élastique. Si la marque du doigt reste visible, la mie est moins élastique.* *Très élastique* ⟷ *Gluant*	**Dur, ferme, moelleux, rigide/élastique, souple, caoutchouteux, humide**
Humidité de la mie : *Évaluer l'humidité de la mie en la pressant doucement.* *Sec* ⟷ *Humide*	**Dur, sec, humide, moelleux**

Texture / Pains plats, en bouche

Vocabulaire expert	Vocabulaire consommateur
Humidité en bouche : *Évaluer le niveau d'humidité d'un morceau de pain prélevé au milieu lorsqu'on le mâche* *Sec en bouche* ⟷ *Humide / frais en bouche*	**Sec, friable, humide, molle, collant, frais**
Résistance à la mâche : *Évaluer la résistance d'un morceau de mie prélevé au milieu* *Resistant (mastication difficile, le pain est dur et résiste)* ⟷ *Mou (facile à mâcher sans effort)*	**Dur, ferme, résistant, caoutchouteux/facile à mâcher, léger, aéré, fondant dans la bouche**
Fraîcheur en bouche : *Mâcher un morceau de pain* *Granuleux (la mie se désagrège en petits morceaux)* ⟷ *Frais / pâteux (elle forme une boule compacte)*	**Sableux, collant, sec, gluant**
Pâteux : *Évaluer la structure d'un morceau de mie placé dans la bouche sans mastication.* *Pas pâteux* ⟷ *Pâteux*	**Léger, délicat, aéré, aérien, friable, granuleux/pâteux, lourd, dense, compact, chargé, trop chargé**

© 2024 - LESAFFRE

Texture

Exemple d'application



Pita au seigle

Formule		
Mélange de seigle	1000 g	100 %
Eau	430 g	43,0 %
Levure sèche instantanée	8 g	0,8 %
Sucre	30 g	3 %
Sel	10 g	1 %
Total	**1478 g**	

Diagramme	
Type de pétrin	Spiral
Temps de pétrissage	7+1' min
Température de la pâte	28 - 30°C
Détente	45 min, 30°C - Pas de vapeur
Découpe	Sur ligne
Boulage	Sur ligne
Détente	Sur ligne
Façonnage	Pita
Apprêt	Sur ligne (8 min)
Cuisson	Sur ligne Four à pita 450 à 500°C/ 5 à 7 sec.

Résistance à la mastication *Elasticité*

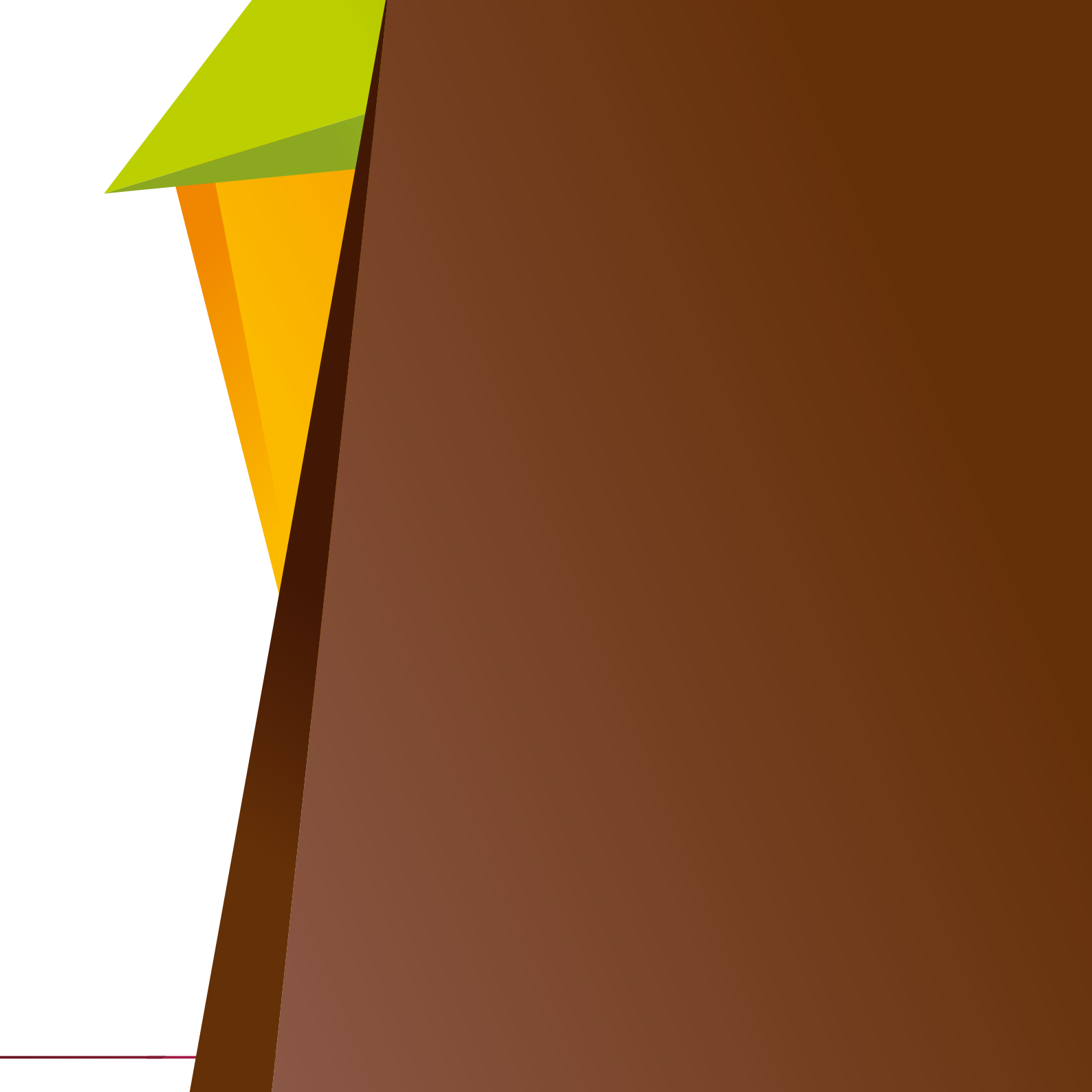
Humidité dans la bouche

Elasticity

Humidité dans la bouche *Humidité dans la bouche*

Résistance à la mastication

© 2024 - LESAFFRE





GOÛT

L'acte d'achat et surtout le ré-achat, sont fortement influencés par le goût du pain.



Témoignage



Tülay KAHRAMAN

Directeur R & D
Uno / Unma
Turquie

Le pain lavash (« tortilla turque »), tout comme une tortilla, est symétrique, uniforme et généralement opaque avec des taches rougeâtres. Il doit également être souple et flexible, sans se casser lorsqu'il est plié et soufflé. Quelles sont ses principales caractéristiques en termes d'aspect, de texture, de saveur et d'odeur ?

La couleur : *De couleur blanche à jaune, quelques marques de brûlure à la surface sont admises.*

L'opacité : *Il sera opaque ou translucide, la surface du pain peut être translucide*

Forme : *Ce pain doit être rond.*

Surface : *Des cloques peuvent apparaitre à la surface du produit, leur taille est importante.*

Rugosité : *Les écarts entre la surface réelle et la forme idéale sont quantifiés. Cela peut aller d'uniforme à rugueux.*

Roulabilité : *La roulabilité du pain s'évalue en roulant une tortilla et en évaluant les fissures et des cassures.*

Allongement : *On évalue la force qu'il faut pour déchirer le pain : une tortilla « faible » aura tendance à se casser facilement lorsqu'elle sera remplie de sa garniture de viande ou des légumes.*

Résistance : *La résistance est la force nécessaire pour casser complètement l'échantillon en mâchant avec les molaires.*

Saveur : *acide / aigre, salé, sucré ou amer*

- ***Pourquoi aimez-vous ce produit ? Est-ce pour ses propriétés sensorielles ?***
  Roulabilité, extensibilité, résistance et, bien sûr, propriétés sensorielles

- ***Quelle est la consommation mondiale ?***
  Le volume total du marché augmente de jour en jour. En 2011, il a dépassé les 10 millions de dollars américains. Le marché turc est estimé à plus de 26 000 TL par an.

- ***Quels sont les principaux consommateurs de lavash ?***
  Les écoles sont l'un des principaux segments de consommateurs de lavash, suivi des commerces de détail et des restaurants.

- ***Dans quelles régions la consommation de ce type de pain augmente-t-elle ?***
  Selon la Tortilla Industry Association (TIA), la croissance de la consommation est particulièrement forte aux États-Unis. Les tortillas sont le segment de l'industrie boulangère américaine qui connaît la croissance la plus rapide, avec des ventes totales supérieures à 12 milliards de dollars. Les tortillas représentent environ 30 % des ventes, ce qui en fait le deuxième type de pain le plus populaire aux États-Unis après le pain blanc.

- ***Comment distinguez-vous ce pain de la grande diversité des autres types de pain plat ?***
  Moelleux, plus traditionnel, goût salé ou acide, bonne alternative au pain de mie

- ***Quels sont les principaux facteurs sensoriels d'un «Lavash» ?***
  Quel rôle joue l'évaluation sensorielle dans le développement de nouvelles recettes ?
  La saveur, l'odeur et la texture sont très importantes lors de l'élaboration d'une nouvelle recette en fonction des attentes des consommateurs.

© 2024 - LESAFFRE

Goût

Vocabulaire expert		Vocabulaire consommateur
• Goût de blé Faible — Intense	RECETTE Pain mal levé (fermentation courte)	• Pain
• Goût de blé complet Faible — Intense	RECETTE Pain plat à la farine de seigle/son	• Céréales, terreux
• Goût de grillé Faible — Intense	RECETTE Pain plat avec temps de cuisson plus long	• Grillé, brûlé, trop cuit, toasté, fumé
• Goût de levure Faible — Intense	RECETTE Pain plat sur levure (fermentation longue)	• Levure, pain, fermenté
• Goût de pomme de terre Faible — Intense	RECETTE Pain plat avec mix de pommes de terre	• Pomme de terre
• Goût de seigle Faible — Intense	RECETTE Pain plat à la farine de seigle	• Seigle, épicé, céréales
• Goût de Tandoor Faible — Intense	RECETTE Pain plat à la farine de tandoor	• Amer, torréfié, toasté, grillé
Peu fréquent		
• Goût de gras Faible — Intense	RECETTE Pain à la margarine 5%	• Gras, huile, margarine
• Goût huileux Faible — Intense	RECETTE Pain à l'huile 5%	• Gras, huile, friture
• Goût de maïs Faible — Intense	RECETTE Pain à base de farine de maïs	• Maïs
Commentaires spontanés des experts	*ingrédients incorporés directement à la pâte*	*Traditionnel, bon, délicieux*

© 2024 - LESAFFRE

Saveur

Vocabulaire expert

- **Saveur salée**

Légèrement / pas salé ····▶ *Très salé*

RECETTE TRÈS SALEE

3% sel

- **Saveur sucrée**

Légèrement / pas sucré ····▶ *Très sucré*

RECETTE TRÈS SUCREE

5% sucre

Vocabulaire consommateur

- **Fade, neutre/salé (légèrement à trop salé)**

- **Sucré, doux**



© 2024 - LESAFFRE

Goût

Exemple d'application

Pain pita au mélange multigrain



Formule		
Mélange multigrain	1000 g	100 %
Eau	450 g	45,0 %
Sel	13 g	1,3 %
Levure sèche instantanée	8 g	0,8 %
Sucre	3 g	3,0 %
Total	**1501 g**	

Diagramme	
Type de pétrin	Spiral
Temps de pétrissage	7+1' min
Température de la pâte	30 - 31°C
Détente	45 min, 30°C - Pas de vapeur
Division	Sur ligne à pita 80 à 85 g
Boulage	Sur ligne
Détente	Sur ligne
Façonnage	Pita
Apprêt	8 min sur ligne
Cuisson	Four à pita 450 à 500°C/ 5 à 7 sec.

© 2024 - LESAFFRE

LE PAIN PLAT
mot à mot

LEXIQUE SENSORIEL DES PAINS PLATS

Lesaffre, société reconnue pour son expertise sensorielle, a élaboré un lexique sensoriel destiné à l'évaluation des pains plats. Cet outil associe la perspective subjective du consommateur au regard plus objectif de l'expert. Parcourez cette brochure, goûtez et appréciez !







Déjà parus





LESAFFRE

CONTRIBUTEURS: Mousa al-Kadery / Chamsine Amarin / Sattorov Shaxboz / Nonvoy Bakery / Atheer Al-khafaji / Sanabel Al-Tahoona Company / Tülay Kahraman / Uno/Unmas/ Ali Askar / Camille Dupuy / Sachin Patil / Sherrill Croppe / Tuğçe Yılmaz / Zeynep Dik
LESAFFRE

LAYOUT : Audrey Spruyt, Lesaffre

CONTACT: LESAFFRE MEA, BAKING CENTER, DEFNE STREET, BÜYÜKHANLI PLAZA, NUMÉRO:3, ÉTAGE :14 ATASEHIR - ISTANBUL / TURKEY, TEL. +90 (216) 225 24 00 - 01