

L'APPRÊT

Définition

L'apprêt est la deuxième période de fermentation de la pâte. Elle se situe entre la tourne (la fin du façonnage) et avant la mise au four, idéalement à une température entre 22 et 25 °C. Pendant cette période, le volume du pâton augmente sous l'effet de la levure et du gluten qui agit en retenant les gaz produits.

Les variables de l'apprêt

L'évolution du pâton pendant cette étape de fermentation est influencée directement par les conditions du milieu dans lequel s'effectue l'apprêt.

L'hygrométrie ambiante

L'humidité dans l'atmosphère doit être surveillée :

- Lorsqu'elle est élevée, la pâte devient mouillée, voir collante. À ce moment-là, il faut aérer les pâtons pour éviter qu'ils ne collent aux toiles, ce qui rendrait difficile leur enfournement et qu'ils ne se déforment ;
- Lorsqu'elle est basse, les pâtons perdent du poids ce qui leur donnera un aspect terne, qu'on peut éviter en les plaçant dans un parisien.

Dans le meilleur des cas, le taux de l'hygrométrie de l'air ambiant doit se situer entre 80 et 85 %.

La température ambiante

Une fermentation trop rapide et prématurée de la pâte est le résultat d'une température trop élevée. Tandis que, une température insuffisante, bloque la fermentation et retarde la maturité de la pâte.

La durée de l'apprêt

La durée de l'apprêt est déterminée à partir des conditions dans lesquelles le travail est fait et de la méthode de pétrissage utilisée :

- pour un Pétrissage Vitesse Lente (PVL) : la durée est entre 1 heure et 1 heure 30 minutes ;
- pour un Pétrissage Amélioré (PA) : la durée est de 2 heures environ ;
- pour un Pétrissage Intensifié (PI) : la durée est de 3 heures environ.

L'apprêt conditionne le volume du pain. Pour vérifier sa qualité, on crée un creux sur le pâton avec une légère pression du bout des doigts :

- Si le creux disparaît rapidement, l'apprêt doit être prolongé ;
- Si le creux disparaît lentement, il faut passer à l'étape de cuisson des pâtons ;
- Si le creux reste visible, l'apprêt alors a déjà trop duré. Donc il faut passer rapidement à la cuisson avec beaucoup de vigilance.

Les différentes méthodes d'apprêt

L'apprêt sur couches (toiles)

Une couche est une bande de toile posée sur une planche ou une grille.

Après le façonnage ou tournage, chaque pâton est déposé sur la toile préalablement farinée, à une des extrémités de la planche ou de la grille.

La toile est alors ramenée contre le pâton pour former un pli qui sert de séparation entre eux. Pour cela, la longueur de la toile doit faire le double de celle de la planche ou de la grille.

Les pâtons sont placés de deux manières différentes :

- Soudures au-dessus (partie supérieure des pâtons) : de manière à être versés sur une planchette d'où on les fera glisser sur le tapis ou la pelle d'enfournement, dans le cas d'une tourne à gris ;
- Soudures en dessous (partie inférieure des pâtons) : ce qui nécessite un double retournement lors de l'enfournement dans le cas d'une tourne à clair.

Après avoir rempli toutes les couches, les planches sont déposées soit dans des armoires spéciales appelées « parisiens », soit sur des grilles placées dans un chariot introduit dans une chambre de fermentation.

Il existe des couches automatiques pour l'utilisation particulière des pâtons tournés à clair. Elles sont constituées d'un cadre métallique sur lequel on retrouve une toile mobile tendue. La mise au four est assurée par un système de rouleaux sans avoir recours au retournement des pâtons tournés à clair.

Pendant l'apprêt, les couches automatiques sont rangées dans des parisiens ou, encore mieux, sur des chariots spécifiques dans des chambres de fermentation.

L'apprêt en bannetons

Les bannetons sont des paniers fabriqués en osier et ayant des formes différentes dont l'intérieur est habillé en toile de jute. Ils sont chers et ont une durée de vie moins longue que les toiles à cause de leur séchage et brossage, un entretien qui doit se faire chaque jour.

Après façonnage ou tournage, le pâton est placé clé dans un banneton fariné à l'avance, soudure ou moulure sur le dessus. Au moment de la mise au four, lorsque le banneton est renversé pour mettre le pâton sur le tapis d'enfournement ou sur la pelle, la soudure se retrouve donc en dessous, du côté du tapis ou de la pelle.

D'un autre côté, pendant la durée de l'apprêt, la surface coupée reste au contact de la toile, à l'abri de l'air, ce qui favorise une bonne coupe et un bon développement au four.

Grâce à l'utilisation des bannetons, le pain a un goût particulier par rapport à une tourne à claire. En effet, le pain a une croûte plus épaisse ce qui enchante les amateurs de pain bien cuit.

L'apprêt sur plaques et sur filets

L'apprêt sur plaques ou sur filets se déroule en parisien ou en chambre de fermentation. Il consiste à déposer des pâtons sur des plaques ou des filets comportant des logements à la dimension des pâtons en creux.

Dans cette méthode, on n'a pas besoin de déplacer les pâtons lors de la mise au four.

Le pain qui en résulte, est bien droit et régulier, mais se développe moins bien et la qualité de sa croûte est moindre.

L'apprêt en milieu réfrigéré

Cette méthode, développée depuis 1960, consiste à allonger la durée de l'apprêt des pâtons, ce qui permet de réduire le travail de nuit du boulanger.

En effet, l'apprêt dans cette méthode n'est pas fait dans parisiens qui conservent la même température et la même hygrométrie que l'air ambiant. Il est fait sur couches ou sur filets placés dans des armoires réfrigérées dont l'humidité est réglable.

Il peut se faire de deux manières différentes :

- L'apprêt en fermentation longue durée à des températures suffisamment basses qui varient entre 10 et 13 °C tout en veillant à ne pas dépasser les 15 heures ;
 - Pousse contrôlée, fermentation contrôlée ou fermentation ralentie par le froid : L'apprêt en fermentation avec un temps de blocage à des températures allant de 0 à 5 °C.
- Ensuite, une période de fermentation à des températures oscillant entre 16 et 20 °C.

La réfrigération de la pâte en masse

En 1980, l'Institut National de la boulangerie a mis au point une nouvelle méthode qui consiste à réfrigérer une masse de pâte. Elle est ensuite détaillée en pâtons qui sont tournés pour subir ensuite la fermentation de l'apprêt d'une durée qui varie entre 1 heure 30 minutes et 2 heures, avant d'être mis au four.

La congélation des pâtons

Dans le cadre du concept de boulangerie distinguée et pour un usage essentiellement industriel, les pâtons façonnés sont congelés. Ce qui impose de fabriquer des pâtes plus fermes pour éviter le collage des pâtons lors de la décongélation.

C'est une méthode de travail coûteuse et nécessite d'énormes investissements.

Cependant, les points de vente utilisant cette méthode ne peuvent pas s'appeler « boulangeries » puisque, selon la loi, elle est réservée à ceux qui assurent toutes les phases de la fabrication du pain du choix des ingrédients au pétrissage au pesage au façonnage à la cuisson sans avoir recours à la congélation pendant le processus mentionné.

La durée de la fermentation panaire

La durée totale des périodes de fermentation panaire, pointage et apprêt, est identifiée par plusieurs facteurs :

- Le pouvoir enzymatique des farines employées ;
- La méthode de pétrissage employée ;
- La quantité de levure insérée au cours du pétrissage ;
- La température de la pâte à la fin du pétrissage ;
- La consistance de la pâte (douce ou ferme) ;
- Le mode de fermentation choisi (levain, levure, poolish, levain-levure, rafraîchi...) ;
- La température du fournil ou de la chambre de fermentation où s'effectue la fermentation des pâtons ;
- L'hygrométrie de l'air.

➤ **Durée des fermentations selon la méthode de pétrissage employée :**

	Durée de pointage	Durée d'apprêt	Durée totale
Pétrissage Vitesse Lente (PVL)	2h30	1h30	4h
Pétrissage Amélioré (PA)	1h30 à 2h	2h	3h30 à 4h
Pétrissage Intensifié (PI)	1h	3h	4h

Par conséquent, la durée totale de fermentation est pratiquement la même quelle que soit la méthode de pétrissage utilisée.

Les différences entre les méthodes se trouvent dans le temps de pointage et d'apprêt, tout en sachant que plus le temps de pointage est long, plus le pain est savoureux.