

## Instructions concernant le protocole de dégustation du «Pain»

### Caractéristique extérieures

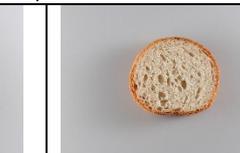
#### 1. Couleur / Visuel / Impression générale

„Comment est la couleur, le jeu de couleurs, et quel effet a le pain sur moi?“

				
trop claire	trop foncée	mate	grisâtre	irrégulière

#### 2. Forme et aspect

„Comment est la forme et l'aspect? Correspondent-ils à la conception professionnelle?“

			
irrégulière	trop plate	trop ronde	atypique

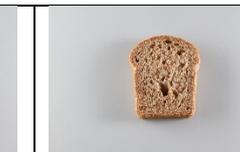
#### 3. Surface / Déchirure / Structure

„Jugez la déchirure des pains incisés.“

			
irrégulière	sauvage	borgne	atypique

#### 4. Volume / Taille

„Jugez le volume des produits.“

		
ramassé	trop petit	trop volumineux

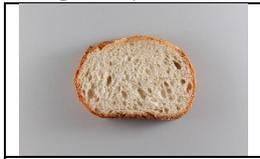
#### 5. Croûte / Qualité

„Pressez le pain /le produit est estimez la structure (croustillante, spongieuse, vitreuse, cassante) et testez en bouche en mâchant la croûte pour en découvrir la texture (coriace, trop épaisse, trop mince, ferme, molle).“

	
Test de croustillance	

## 6. Couleur de la mie

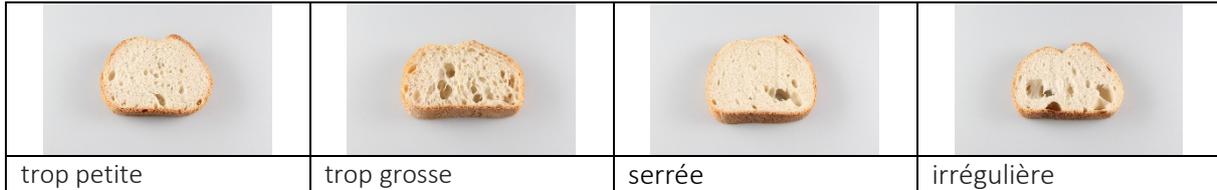
„Jugez le produit coupé et estimez la couleur de la mie.“



Couleur de la mie

## 7. Porosité / Surface de la coupe

„Jugez la porosité, selon la sorte de produit (pain bis kg/livre, St. Gall bis) la porosité doit être estimée différemment.“



## 8. Structure / Réaction en bouche

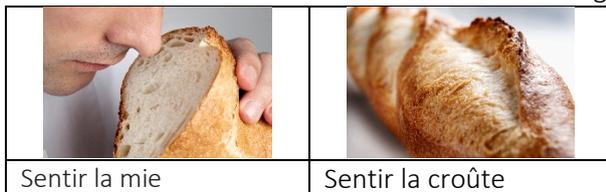
„Jugez la structure de la mie sur la tranche du pain coupé, d’une part par pression du doigt et d’autre part en mâchant un morceau de mie.“



Structure de la mie

## 9. Odeur

„1. Sentez la mie en posant le nez directement sur la mie ou placez le nez directement dans la mie en déchirant une moitié de pain. 2. Prenez le pain et sentez le plus près possible de la croûte. 3. Respirez la croûte et sentez immédiatement à l’endroit légèrement réchauffé. Identifiez les arômes respectifs.“



## 10. Goût

„1. Placez un morceau de pain en bouche et dégustez lentement (certains arômes ne parviennent que plus tard). 2. Essayez de la mie avec de la croûte ensemble et mâchez bien le tout lentement. Laissez le mélange quelques instants en bouche avant de l’avalier. Quels arômes ressentez-vous? Notez- les.“



Mâcher le pain

*Indication: chaque produit de boulangerie présente des caractéristiques spécifiques à la sorte. Ces dernières doivent être prises en compte lors de l’évaluation sensorielle. Les ouvrages professionnels de Richemont centre de compétences, spécialement « Les qualités idéales » ou « Le produit idéal » offrent une base pour l’évaluation des produits de boulangerie.*