

## GUIDE D'UTILISATION DES MACHINES A PAIN

### Conseils ingrédients

#### **Farine :**

La farine constitue le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain. Il est très important de choisir celle qui convient le mieux à chaque pain (farine de blé blanche, farine de blé complète, farine de seigle...).

Remarque : chaque marque de farine ayant ses propres caractéristiques, il se peut que pour une même recette les résultats diffèrent d'une marque à l'autre.

Lorsque vous utilisez des farines plus lourdes (complète, seigle...), le pain a tendance à moins lever ; L'usage d'une farine trop fine peut parfois faire trop lever le pain. Utilisez dans ce cas moins de levure pour obtenir un résultat satisfaisant.

#### **Beurre / Huile :**

Les matières grasses permettent de donner une meilleure saveur au pain et de le rendre plus moelleux. Coupez le beurre en petits morceaux afin qu'il se répartisse de façon homogène dans la préparation. Suivant le régime alimentaire, il vous est aussi possible de le remplacer par des graisses telle que la margarine végétale. Cependant, nous vous recommandons dans ce cas d'employer plutôt de l'huile d'olive « Extra Vierge ».

#### **Oeufs :**

Ils améliorent le goût du pain, sa texture et contribuent à sa levée. Un pain contenant des oeufs présente généralement un volume plus important.

#### **Eau :**

L'eau est nécessaire pour transformer la préparation en une masse homogène. C'est le mélange de l'eau avec la farine qui est à l'origine de la formation de gluten. Le gluten, grâce à ses propriétés élastiques, emprisonne les gaz qui se dégagent de la levure lors de la fermentation et permet ainsi de faire lever la pâte. Pour avoir une levée satisfaisante, utilisez de l'eau tiède. Avec de l'eau froide, la levure n'est pas suffisamment activée. Si l'eau est chaude, c'est le phénomène contraire qui se produit. Pour une recette à base d'oeufs, mettez-les toujours avant l'eau.

### **Lait frais / Lait en poudre :**

Le lait a plusieurs actions :

- il dore la croûte du pain,
- il donne une belle couleur crémeuse à la mie,
- il améliore sa saveur,
- il augmente la valeur nutritive.

Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez toute la quantité d'eau initialement prévue dans la recette. Par contre, si vous prenez du lait frais, vous pouvez le mélanger avec l'eau, à condition de diminuer la quantité d'eau d'autant que le volume de lait ajouté. Pour les personnes ne supportant pas le lactose ou allergiques au lait de vache, il est possible de remplacer ce dernier par du lait de soja, du jus de légumes ou du jus de fruits.

**Attention :** le lait frais est périssable. Pour une cuisson en départ différé (minuterie), utilisez impérativement du lait en poudre.

### **Sucre :**

C'est une source nutritive pour la levure et par voie de conséquence un ingrédient important pour le processus de levée de la pâte.

Il contribue aussi à la couleur de la mie et confère un aspect doré à la croûte. Enfin, il permet au pain de mieux se conserver car il absorbe une partie de l'humidité. Préférez du sucre blanc ou roux, du miel ou de la mélasse.

N'utilisez jamais de sucre en morceaux au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif du moule (11) et du pétrin (12). Si vous le souhaitez, vous pouvez supprimer le sucre de la recette. Dans ce cas le pain lève moins vite.

### **Sel :**

Le sel donne du goût au pain et régule l'activité de la levure. Il rend la pâte ferme, compacte et empêche le pain de lever trop vite.

### **Levure :**

C'est un micro-organisme qui se développe naturellement dans divers aliments végétaux. La levure a la propriété de transformer les sucres

en alcool et en gaz carbonique. Cette transformation chimique provoque la multiplication des microorganismes, d'où génération du phénomène de fermentation. La levure est idéale pour faire lever la pâte, la rendre plus légère et plus facile à digérer. Il existe plusieurs types de levures mais seule la levure de boulangerie entre dans la composition du pain.

La levure de boulangerie se trouve sous forme fraîche ou sèche (déshydratée).

**Remarque** : en fonction de la marque de levure déshydratée que vous utiliserez, il se peut qu'il soit nécessaire de modifier légèrement le dosage de levure indiqué dans les recettes. Si vous comptez plutôt utiliser de la levure de boulangerie fraîche, tenez compte de la relation d'équivalence suivante pour la doser : 25 g de levure fraîche = 7 g de levure sèche.

Pour obtenir le meilleur résultat, il se peut qu'il vous soit nécessaire d'adapter la quantité de levure. De plus, nous vous conseillons de mélanger la levure fraîche avec au minimum 2 cuillères à soupe d'eau tiède avant d'ajouter l'ensemble dans la préparation.

Conseils :

- Dès qu'un sachet de levure fraîche est ouvert, consommez-le sous 48 heures, sauf indication contraire de la part du fabricant.
- Servez-vous toujours de la levure avant la date limite d'utilisation précisée sur l'emballage.

Important : n'utilisez jamais de levure fraîche lorsque vous préparez votre pain en départ différé.

#### **Autres ingrédients :**

Certaines recettes demandent des ingrédients complémentaires (épices, noix, graines, raisins secs, autres fruits...).

Prenez simplement garde à leur forme et dimension (ni trop gros ni trop pointus) afin d'éviter qu'ils endommagent le revêtement du moule.

## Conseils pratiques

Pour vous garantir le meilleur résultat, nous vous recommandons de respecter les précautions d'emploi suivantes.

### **1. La fraîcheur, rien que la fraîcheur :**

La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain. Veillez à ne jamais dépasser leur date limite de consommation. De plus, les ingrédients périssables (lait, fruits...) risquant de se détériorer dans une enceinte confinée telle qu'une machine à pain, ils ne doivent être utilisés que pour des pains cuits immédiatement. Pour ces aliments-là, la programmation en départ différé est donc à éviter.

### **2. Le maître mot, la température ambiante :**

Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante avant leur mise en place dans le moule.

La machine doit elle aussi être à température de service. Si nécessaire, attendez quelques instants.

### **3. Le respect du dosage des ingrédients :**

Il est recommandé de respecter les prescriptions en matière de dosage de chaque produit constitutif quelle que soit la recette choisie.

D'où la nécessité d'utiliser systématiquement le gobelet mesureur et le cuilleron doseur livrés avec l'appareil (un verre mesureur ou une balance peut être nécessaire en fonction des ingrédients ou des recettes).

### **4. Les liquides avant les solides :**

Il est important de toujours mettre les ingrédients liquides/humides (beurre, huile, eau, lait...) dans le moule avant les éléments solides/secs (sucre, sel, lait en poudre ...). L'ordre de mise en place des ingrédients indiqués dans chaque recette tient compte de cette recommandation.

### **5. La farine comme ingrédient tampon :**

Mettez environ la moitié de la quantité de farine après les ingrédients liquides/humides et répartissez-la uniformément.

Ajoutez ensuite les éléments solides/secs. Ainsi ces derniers sont isolés des produits liquides.

### **6. La levure en bon dernier :**

Assurez-vous que la levure soit toujours placée en dernier et prenez garde à ne jamais la mettre en contact direct avec le sucre, le sel...L'idéal étant d'utiliser la deuxième moitié de farine pour créer une couche de séparation entre les autres ingrédients et la levure.

### **7. La mise en place d'ingrédients spécifiques :**

Certaines recettes nécessitent la mise en place d'ingrédients spéciaux (amandes, noix, pépites de chocolat...).

Votre machine est équipée d'un distributeur automatique d'ingrédients spéciaux, qui intègre les ingrédients dès

que le signal sonore dédié retentit. Pour profiter du distributeur automatique nous vous suggérons de mettre les ingrédients spéciaux dans le distributeur automatique, en même temps que vous placez les ingrédients fondamentaux (eau, lait, sucre, sel...) dans le moule.

**Important** : le distributeur automatique est activable pour tous les programmes sauf « Confiture » et « Cuisson seule ».

Pour activer le distributeur automatique, appuyez sur la touche « Distributeur » jusqu'à ce que le voyant « Distributeur » s'allume. Chaque pression sur la touche « Distributeur » vous fait passer de l'allumage à l'extinction du voyant distributeur.

Voyant distributeur allumé = fonction « distributeur automatique » activée. Voyant distributeur éteint = fonction « distributeur automatique » inactivée.

Si vous ne souhaitez pas utiliser le distributeur automatique d'ingrédients spéciaux, mettez les ingrédients spéciaux dans le moule en même temps que les ingrédients fondamentaux, en suivant les principes de base :

c'est-à-dire avant la première couche de farine s'il s'agit d'ingrédients liquides (miel, jus de citron...) et avant la deuxième couche de farine s'il s'agit d'ingrédients solides (raisins secs, graines de sésame...).

Remarques :

- vous pouvez aussi choisir d'ajouter les ingrédients spéciaux en cours de pétrissage, dès que le signal sonore dédié retentit. L'heure du signal est indiquée dans le tableau récapitulatif situé à la fin de la présente notice. - lors de la cuisson en départ différé, les avertisseurs sonores sont supprimés afin de vous garantir un sommeil paisible.

### **8. Le programme fini = exit le pain :**

Il est préférable de retirer le pain aussitôt que la machine a terminé la cuisson à moins de profiter de la fonction « maintien au chaud » pendant une heure après la fin de la cuisson. Autrement il conserve trop longtemps son humidité résiduelle, risque de s'affaisser légèrement et d'être moins croustillant.

## Mise en place des ingrédients

Dans le moule :

- Placez les différents ingrédients « classiques » de votre recette dans le moule
- La liste et le schéma suivants reprennent l'ordre général des ingrédients à respecter :

1. Beurre / Huile
2. Oeufs
3. Eau / Lait
4. Ingrédients spécifiques liquides
5. Farine (première moitié)
6. Sucre
7. Sel
8. Lait en poudre
9. Ingrédients spécifiques solides
10. Farine (deuxième moitié)
11. Levure

Remarque : utilisez une spatule pour répartir uniformément les 2 couches de farine afin que chacune joue son rôle de séparateur d'ingrédients.

## Sécurités astucieuses

Votre machine est dotée d'une sécurité « coupure secteur » et d'une sécurité « températures ».

### 1) Sécurité « coupure secteur »

- Alors que l'appareil est en fonction, vous avez la possibilité de débrancher le cordon d'alimentation pendant 60 minutes au maximum tout en gardant tous les paramètres actifs. Ceci est utile lorsque vous subissez une coupure d'alimentation au niveau de votre tableau électrique d'habitation.

Ceci est aussi très pratique lorsque vous souhaitez déplacer votre machine et que vous êtes obligé de la débrancher pour la rebrancher ailleurs.

Remarque : lors de l'arrêt momentané de la machine, la cavité baisse progressivement en température. Si vous avez le choix, faites en sorte de minimiser ce laps de temps.

### 2) Sécurité « températures »

La double sécurité thermique a pour but de vous garantir systématiquement un démarrage dans les bonnes conditions de température, facteur essentiel pour la réussite de vos recettes.

- Si l'écran affiche « - - H », la cavité est encore trop chaude à cause de la préparation précédente et le démarrage d'une nouvelle préparation est refusé.
- Si l'écran indique « - - L », la cavité est trop froide (ex. : la machine était rangée dans une endroit trop frais) et la préparation ne peut démarrer. Dans les deux cas, n'appuyez sur aucune touche et attendez le déclenchement d'un signal sonore bref. Dès ce signal, le clignotement « - - H » ou « - - L » disparaît et la machine est prête pour un nouveau cycle .

## Recommandations générales

- Pendant la phase de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Ceci est une simple suggestion et non une obligation, mais cela vous permettra d'améliorer, le cas échéant, la consistance de la boule de pâte et donc d'assurer une cuisson optimale de votre pain. La pâte doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante :

- si elle est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.

- si elle est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.

- La consistance finale du pain est non seulement tributaire de la qualité des ingrédients mais aussi de leurs conditions d'utilisation, de la manière de les disposer dans le moule et de facteurs liés à l'environnement (variations de température, taux d'humidité de l'air...). C'est pour cette raison qu'il est impossible d'avancer une cause unique pour expliquer un éventuel résultat insatisfaisant du pain.

- Tous les pains ne lèvent pas de la même façon. Leur hauteur et la structure de la mie dépendent des ingrédients

que vous y mettez. Des farines lourdes procurent par exemple un pain plus ferme et plus ramassé que des farines légères. De plus, les farines et levures de marques différentes influencent aussi le résultat.

- Le pain que vous réalisez ne contient aucun agent conservateur, il a donc une durée de consommation courte. Vous pouvez bien sûr le congeler pour une consommation différée. Dans le tableau suivant « Guide de contrôle et de dépannage

», vous trouverez une liste de points à vérifier si votre pain ne correspond pas tout à fait à vos attentes ou si votre machine ne semble pas fonctionner comme indiqué dans la présente notice.

**Remarque** : de façon générale, respectez toujours au préalable les consignes et astuces explicitées dans les rubriques « Conseils pratiques », « Recommandations générales ».