



© Fotolia/Lucky Dragon



DOSSIER

L'hirondelle Or (pâtes sucrées), levure osmotolérante et inspirante

En milieu osmotique, L'hirondelle Or donne le meilleur d'elle-même. Là où une levure classique risque de se bloquer en présence d'un pourcentage élevé de sucre dans la pâte, cette levure osmotolérante affiche un pouvoir fermentaire puissant et constant. Tout cela, avec des dosages réduits, sans avoir à se soucier d'une incorporation progressive de sucre dans la pâte. Assurément, une levure sur laquelle on peut compter pour réussir brioches, croissants et autres viennoiseries.

« Toujours à son maximum »
De l'aveu de Lionel Bodin, technicien boulanger chez Lesaffre, L'hirondelle Or mérite bien son nom : ses qualités se révèlent en effet précieuses sur le terrain des pâtes levées sucrées. « C'est une levure qui permet de travailler dans les meilleures conditions, assure ce boulanger depuis 35 ans. De par sa capacité à ingérer plus de sucres qu'une levure traditionnelle, L'hirondelle Or rééquilibre un milieu sous pression osmotique, tout en optimisant son pouvoir fermentaire. » Avec de telles qualités, L'hirondelle Or est à son aise avec les pâtes les plus sucrées. Comme la brioche, qui d'ordinaire contient entre 18 et 25 % de sucre. « Pour la brioche vendéenne par exemple, il est d'usage d'incorporer le sucre en plusieurs fois pour ne pas entraver le travail d'une levure traditionnelle », ajoute Lionel Bodin. Précaution superflue avec une levure osmotolérante, capable de maîtriser sa consommation de sucre et d'apporter un pouvoir fermentaire suffisant. « Elle est toujours à son maximum ! », résume-t-il.

Une levure dédiée... pourquoi s'en priver ?
Même succès pour L'hirondelle Or dans la réalisation de croissants et autres pâtes feuilletées levées, dont le pourcentage de sucre avoisine les 12 à 15 %. « L'hirondelle pâtes sucrées excelle sur le terrain des viennoiseries », confirme Lionel Bodin. il s'enthousiasme pour ses performances : « Avec elle, on obtient des reprises superbes. Les volumes sont avantagés puisqu'en raison d'une fermentation fiable, la production de gaz va pousser les réseaux de gluten. On obtient ainsi des brioches plus développées et plus souples ». Une efficacité prouvée qui, selon lui, ne peut que militer en faveur de l'usage de plusieurs levures, en fonction des schémas de panification : « Bien entendu, une levure traditionnelle permet d'obtenir de bons résultats en milieu osmotique, reconnaît Lionel Bodin. Mais L'hirondelle Or apporte un réel confort dans le travail des pâtes sucrées. Sans parler des dosages, plus réduits en raison de son efficacité ». Alors, pourquoi s'en priver ?

Des recettes en « Or »

Le kougelhof



Classique de la gastronomie alsacienne, cette brioche à pâte levée à la silhouette caractéristique a, selon la légende, été moulée à partir du turban d'un Roi Mage... C'est en tout cas un excellent terrain d'expérimentation de L'hirondelle Or, puisque sa recette contient pas moins de 25 % de sucre.

Ingrédients	g	%
Farine de gruau	1 000	100%
Crème de levain®	100	10%
Lait	280	28%
Sel	20	2%
Levure L'hirondelle Or	40	4%
Améliorant Ibis Violet®	5,00	0,5%

Sucre	220	22%
Beurre (incorporation différée)	350	35%
Oeufs	300	30%
Raisins	250	25%
Eau de fleur d'oranger	40	4%
2 615 g		

Préparation	
Type de pétrin	Batteur
Pétrissage en 1 ^{re} vitesse (sans le beurre)	3 min
Pétrissage en 2 ^e vitesse	8 min
Incorporation du beurre	
Pétrissage en 1 ^{re} vitesse	2 min
Pétrissage en 2 ^e vitesse	15 min
1 ^{er} Pointage	30 min
Rabat	
2 ^e Pointage	1h
Division	500 g
Détente	20 min
Façonnage	
Mettre les amandes au fond du moule	
Apprêt	1h30 / 30°C
Cuisson	35 min / 210°C sur sole

Mei Narusawa et L'hirondelle Or : histoire d'une rencontre

Mei Narusawa a un parcours atypique : en alternant les séjours entre la France et son pays, le Japon, cette jeune boulangère a eu l'occasion de travailler aux côtés d'Éric Kayser. Elle a également perfectionné son savoir-faire en pâtisserie dans le Sud de la France. Mais c'est en Alsace, qu'elle apprécie pour sa culture gastronomique et son accueil chaleureux, que Mei Narusawa a posé ses valises. Elle travaille aujourd'hui au fournil de la Maison Durrenberger, à Mertzwiller. Son talent est désormais reconnu, Mei étant devenue cette année la première lauréate féminine du concours national de la baguette de tradition française. Cette Alsacienne d'adoption excelle également dans la réalisation de spécialités locales comme le pain à la bière et, naturellement, le kougelhof. Elle a découvert L'hirondelle Or il y a peu : « *Le résultat est notablement différent d'une levure traditionnelle. L'Hirondelle Or apporte beaucoup d'aisance dans le travail de la pâte et permet d'obtenir de beaux développements* », assure-t-elle, également satisfaite de la réalisation de ses premiers croissants avec la levure osmotolérante. On la croit volontiers et on l'a encouragée dans l'élaboration de sa propre recette de kougelhof, à l'occasion de la dernière Foire gastronomique de Strasbourg !



Mei Narusawa et Laurent Durrenberger.

Le pastis landais



L'apéritif anisé marseillais et cette spécialité gasconne ont beau partager une étymologie commune (« pastis » signifie « gâteau » en occitan), qu'on ne s'y trompe pas : le pastis landais ne se boit pas, bien qu'il soit légèrement alcoolisé... En revanche, sa pâte peut contenir plus de 20 % de sucre, un environnement parfait pour L'hirondelle Or.

Ingrédients	g	%
Farine de gruau	1 000	100%
Lait	300	30%
Sel	20	2%
Levure L'hirondelle Or	40	4%
Améliorant Ibis Violet®	5	0,5%
Œufs	320	32%

Sucre vanillé	15	1,5%
Sucre	240	24%
Beurre ramolli	400	40%
Eau de fleur d'oranger	40	4%
Rhum ou Armagnac	5	1,5%
2 995 g		

Préparation

Type de pétrin	Batteur	
Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse (sans le beurre)	4 min	
Température de pâte	24°C	
1 ^{er} pointage	1h30	
Incorporation du beurre		
Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse	3 min	
Pétrissage en 2 ^e vitesse	5 min	
Température de pâte	25°C	
2 ^e Pointage	2h20	
Rabat, Division, Emmoulage (dans des moule beurrés)	500 g	
Apprêt	1h / 28°C	
Dorage		
Ajouter éventuellement du sucre en grain sur la surface des pastis		
Cuisson	30 min / 200°C	
<i>Temps de pétrissage indicatif</i>		

La coquille



Qu'on l'appelle « cougnolle » dans le Nord de la France ou « cougnou » en Belgique, cette spécialité de Noël à pâte levée sucrée se distingue par sa silhouette, évoquant la forme d'un enfant emmailloté. Elle aussi contient un pourcentage important de sucre, idéal pour tester L'hirondelle Or.

Ingrédients	g	%
Farine de gruau	1 000	100%
Sel	20	2%
Levure L'hirondelle Or	50	5%
Améliorant Ibis Violet®	10	1%
Beurre (incorporation différée)	500	50%
Sucre	120	12%
Œufs	500	50%
Sucre perlé (gros grain)*	145	14,5%
Raisins*	145	14,5%
2 490 g		

Préparation

Type de pétrin	Batteur
Température de base	50°C
Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse (sans le beurre)	5 min
Pétrissage en 2 ^e vitesse	5 min
Incorporation du beurre	
Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse	2 min
Pétrissage en 2 ^e vitesse	15 min
Séparer la pâte en 2 parties (2/3 et 1/3)	
Incorporation des raisins et du sucre perlé dans les 2/3 de pâte	
Température de pâte	29°C
Pointage	5 min
Division	Pour les grosses pièces
Pâte avec raisins et sucre :	350 g
Pâte sans raisins et sucre :	150 g
Pour les petites pièces :	40 g
Détente	15 min
Façonnage	Enrouler la pâte avec raisins et sucre avec de la pâte « nature »
Apprêt	1H15 / 28°C
Cuisson	
Pour les grosses pièces :	30 min / 180% C
Pour les petites pièces :	10 min / 180% C
* 10 % du poids de pâte, à inclure dans les 2/3 de la pâte	
<i>Temps de pétrissage indicatif</i>	