

Levures + levains, duos gagnants !

Au levain, l'expression d'arômes puissants et le pouvoir de retarder le rassissement. À la levure, le développement gazeux et la capacité à lever la pâte, avec une mie souple et aérée... Loin de s'opposer, levures et levains sont complémentaires et agissent de concert pour produire du pain de qualité : ils contribuent tous deux à une meilleure régulation de l'activité fermentaire et permettent d'en renforcer la signature aromatique. C'est toute la « magie » de la fermentation qui, pour opérer, doit pouvoir compter sur une parfaite symbiose entre bactéries du levain et levures.

LA LEVURE, ALLIÉE DU LEVAIN



Claire Micheaux

Bien plus qu'une « commodité » au service du boulanger, la levure recèle de potentiels parfois insoupçonnés. Responsable de la majorité de la production de CO2 dans une pâte, elle est un ingrédient incontournable de la composition d'un levain vivant, auquel elle donne son pouvoir fermentaire. « Faute de dégagement gazeux suffisant, un levain exclusivement bactérien ne permet pas de faire lever une pâte », rappelle Claire Micheaux (Responsable Gestion Projet et Études Marchés chez Lesaffre pour l'Europe de l'Ouest). Dans une pâte au levain naturel, un faible pourcentage de levure (0,2 % du poids de farine) donne un « coup de pouce » toujours bienvenu à un processus de fermentation long, sans pour autant le dénaturer.



Emilie Bryckaert

Outre la production de gaz carbonique, nécessaire à l'obtention d'une mie développée et alvéolée, la levure joue aussi son rôle dans la saveur du pain. « Dans une recette à base de levure comme la baguette de tradition française, près de 300 molécules aromatiques ont été identifiées », souligne Emilie Bryckaert (Baking Application Manager Lesaffre).

La levure peut aussi – selon certains schémas de panification – développer une acidité, différente de l'apport des bactéries lactiques du levain. Si bien qu'elle « reste un pilier de l'apport de goût en panification », résume Laurent Soupiron (Responsable assistance technique du Baking Center Lesaffre).

RECHERCHER LES INTERACTIONS POSITIVES

En somme, produire du pain de qualité implique une véritable synergie entre des micro-organismes, dont dépendront à la fois la levée de la pâte, la texture, la signature aromatique, la conservation, etc.

Même un levain dépend de cette relation symbiotique, note Laurent Soupiron : « Pour qu'il produise à la fois et des arômes et une activité fermentaire, un équilibre savant doit être créé et maintenu entre des bactéries et des levures, sélectionnées pour leurs capacités à cohabiter et à se développer en même temps ».

C'est dans la recherche de ces « interactions positives » entre levures et levains que Lesaffre concentre notamment ses efforts. « Notre objectif, explique Emilie Bryckaert, est de mettre au point les combinaisons qui permettront d'obtenir plus que l'addition d'une levure et d'une bactérie ».

C'est le cas, par exemple, de Crème de Levain : ce levain vivant, prêt à l'emploi et utilisable pendant 8 semaines, est le fruit d'un couple gagnant entre des bactéries lactiques et des levures choisies pour leur métabolisme plus lent que celui d'une levure traditionnelle.

Un travail de R&D complexe, pour un résultat d'une stabilité remarquable et d'une grande simplicité d'usage, comparé aux 4 à 5 jours nécessaires à la réalisation d'un levain artisanal.



TERRAINS D'EXPRESSION, EXIGENCES DE PRODUCTION

Privilégier les assemblages levures-levains, c'est ouvrir le champ des applications panaires, en misant sur leur complémentarité pour exhauster les saveurs, optimiser les volumes, varier les textures...

C'est aussi favoriser la qualité de la production, avec des solutions aux performances constantes et adaptées aux contraintes des recettes. « Associer une levure osmo-tolérante et un levain vivant de blé dur dans la préparation d'une brioche, illustre Emilie Bryckaert, permet d'obtenir une fermentation optimale, tout en rehaussant de notes beurrées la signature aromatique d'une viennoiserie ».

En allant toujours plus loin dans la maîtrise et la sélection des micro-organismes à l'œuvre dans la panification, Lesaffre s'efforce de répondre à tous les besoins des boulangers. Pour les aider à satisfaire les consommateurs les plus exigeants, toutes les combinaisons d'agents fermentaires méritent d'être expérimentées... à nous de les développer, à vous de les essayer.



FOCUS

Des levures pour tous les schémas

DANS LA PRODUCTION D'UN PAIN DE QUALITÉ, DE MULTIPLES FACTEURS ENTRENT EN JEU : LE SAVOIR-FAIRE DU BOULANGER, LE PROCESS ET LE TYPE DE FERMENTATION EMPLOYÉS.

Les ingrédients utilisés jouent aussi un rôle essentiel, de même que les conditions de mise en œuvre et les contraintes logistiques. Ces différents paramètres influencent l'activité des levures et suggèrent l'emploi de souches adaptées à chaque utilisation. Pour répondre à toutes les applications, des plus générales aux plus spécifiques, Lesaffre a fait le choix de diversifier sa gamme de levures : L'hirondelle Or est une levure osmo-tolérante dédiée aux pâtes sucrées, tandis que L'hirondelle 1895 répond aux exigences de production du pain de tradition française, avec une cinétique adaptée à la pousse en bac.

