

Procédé[®] levaintolyse[®] sur pétrin Aéromix[®]

Fournil Santé Saveur[®]

Appelez-nous : 06 13 98 43 66

Le procédé[®] levaintolyse[®] sur les Aéromix[®] boulangers intéresse les allergiques au gluten et de plus, facilite la vie du boulanger. Il est aujourd'hui possible de répondre à la demande sans tomber dans les excès et les sensibilités personnelles. Par ailleurs, ce qui impressionne dans un fournil artisanal équipé d'un Aéromix, ce sont les gains de place et de productivité.

*Pétrir et produire autrement
en votre fournil*



pour vous démarquer sur 3 axes :
Santé - Saveur - Souplesse

Voici le travail réalisé par un chercheur pas comme les autres allié à des Entreprises performantes françaises et européennes.

L'Aéromix est un pétrin fermenteur, mais pas n'importe quel pétrin... Il a été l'objet de différentes innovations, rendant ainsi plus efficace le pétrissage. **En effet, la première de ces innovations** n'est rien d'autre que l'ajout d'un contre bras (voir image 1). Celui-ci, travaillant en interaction avec le premier outil crochet/palette/fouet, tourne dans le sens opposé de l'outil. Concrètement, cela permet à l'air de passer au milieu de la pâte pour mieux l'aérer, d'étirer les fibres plus efficacement et de souffler. Ainsi, les pains, les viennoiseries, les pâtisseries et toutes les fabrications sont plus alvéolées, ce qui améliore leur saveur et leur conservation.



Image 1 : photo du contre bras (à droite) et de l'outil principal (à gauche)

La seconde innovation de Michel Loiselet ne devrait pas vous perturber outre mesure, puisque ce n'est autre qu'un contre-outil racloir. Comme son nom l'indique, il permet à une pâte douce et collante, à de la crème ou autre recette de pâtisserie ou de cuisine, de ne pas coller à la cuve. **Grâce à ces trois outils, tournant à vitesse lente et à une meilleure qualité du flux de pétrissage**, l'hydratation de la pâte est plus élevée. Tout cela permet une parfaite homogénéisation de la pâte et une meilleure répartition des températures sur une plus large plage de travail.

La troisième innovation concerne le fournil, les levains et la dégradation des glutens. Tout professionnel sait qu'un levain a besoin de temps, avant de pouvoir être mélangé à la levure ou à un deuxième levain, pour donner le meilleur de lui-même. La levure, pétrie en même temps que le levain, annihile environ 80% des effets de ce dernier. Si certains artisans effectuent encore ce mélange, c'est évidemment pour produire plus vite. Mais, par définition, cette pratique a un impact très négatif sur la qualité du produit ainsi créé. Afin de concilier rapidité et efficacité, il a été prévu une cuve compacte sortante sur roulettes sur les Aéromix, car il est facile de sortir la cuve et d'en mettre immédiatement une autre au pétrin, afin que ce dernier continue d'être opérationnel. Ce concept permet de mettre en pâte aisément des autolyses **ainsi que la méthode appelée levaintolyse.** Ce procédé, fai-



sant partie de la troisième innovation de Michel Loiselet, permet d'améliorer considérablement la qualité des pains et viennoiseries sur les plans **nutritionnel, gustatif et conservation**. De plus, il faut souligner que la cuve sur roulettes permet de gagner de la place au sol en plaçant les cuves compactes en chambre pour un premier pointage en masse.

Souhaitant encore amoindrir la pénibilité du travail des boulangers et des pâtisseries, Monsieur Loiselet a donné de l'autonomie à l'Aéromix en plus de son faible encombrement et de ses cuves sortantes. En effet, à partir de 60L de cuve, ce pétrin fermenteur est doté d'un programme permettant de produire, en **complète autonomie, un levain/chef lactique valorisé**. Concrètement, les bras se mettent en route, par cycle, afin de produire un dégazage du CO₂ et une aération des pâtes, ce qui permet la relance fermentaire. La gestion de cette fonction se fait à partir d'un panneau de commande situé sur le côté de l'Aéromix. Ainsi, il est possible, pendant le sommeil de l'artisan, de produire une cuve sur roulettes de levain/chef lactique utilisable dès le lendemain. Nous savons également que certains adjuvants naturels valorisent les levains ; un travail en synergie avec une entreprise serait source de futurs succès (troisième innovation).

Désireux d'aller toujours plus loin dans ce vecteur logique d'innovation, M. Loiselet a également trouvé une meilleure organisation pour rentabiliser d'avantage un four-

nil. Sortir la pâte du pétrin n'est pas toujours chose aisée pour tout le monde, et cela n'est un secret pour personne. En réponse à ce problème, ce chercheur apporte comme solution un élévateur-basculateur mobile breveté de faible encombrement, permettant ainsi un décuage sans porter aucune charge et à bonne hauteur. Idéal pour la gente féminine et parfait pour alléger la pénibilité du travail des artisans, cette innovation fera des heureux.

Pour arriver à ces progrès, Michel Loiselet a étudié les différentes inventions et découvertes importantes qui ont eu lieu depuis le milieu du 20^{ème} siècle, des entreprises Européennes. Cela commence en 1960 avec les pains blancs créés par un pétrissage intensifié. La cause de cette découverte vient de la farine noire datant de la guerre. Puis, en 1960 arrive le pétrin à spirale permettant ainsi un gain de temps non négligeable. Ce n'est que 5 ans plus tard que viennent les **importantes chambres de fermentation** pour une pousse lente en pâtons. Puis, c'est en 1975 que la pousse lente aromatique après pétrissage (semi-masse) est inventée et, en 2005, est créée la diviseuse formeuse compacte.

C'est donc après avoir étudié toutes ces inventions que M. Loiselet crée, en 2012, le pétrin fermenteur batteur Aéromix et le principe de décuage. Enfin, c'est en 2015 qu'il découvre la méthode santé saveur en fournils à 2 pointages successifs. Et cette découverte est loin d'être anodine... En effet, tout cet ensemble assure une nécessaire dégradation des glutens. Concrètement cela signifie que des personnes allergiques au gluten peuvent manger du pain avec le processus levainolyse. A l'heure actuelle, une dizaine de personnes intolérantes ont testé du pain fait par Michel Loiselet sans réactions allergiques et l'une d'entre elle a témoigné par écrit qu'elle n'a reçu aucun des symptômes habituels. Les essais ne s'arrêteront pas là afin de valider l'efficacité de cette découverte française marquante : renseignez-vous !

Les innovations au niveau des processus couplées au progrès technique des pétrins Aéromix et des chambres de fermentation permettent donc d'obtenir des pains, des viennoiseries et des pâtisseries d'une qualité supérieure avec **bien plus d'éléments nutritifs** et une meilleure conservation (voir image 2). Mais cela a également un **impact positif sur l'organisation des fournils et permet un gain de rentabilité à moindre coût**. Enfin, il faut savoir que le processus sur levainolyse est favorable qu'avec l'utilisation de farines conventionnelles ou biologiques **sans additifs chimiques**.

« Deux années ont permis d'atteindre ce niveau de fiabilité, et je tiens à remercier toutes les personnes « bienveillantes » pour tout le soutien participatif reçu » conclut Michel Loiselet. N'hésitez pas à demander à recevoir la fiche méthode **fournil-santé-saveur** et la documentation à l'adresse mail : contact@fournil-sante-saveur.fr.



Image 2 : Un pain fabriqué selon les process décrits avec un Aéromix sur 755.

Aéromix fabrication Européenne



Pétrir et produire autrement

M. Loiselet
30 années
d'inventions
Matériels
et procédé
brevetés

Renseignez-vous !

Gamme du 7,5 L au 160 L
Roulements et mécanique renforcés

SAS FSS
Le Causse
F 12 490 Montjoux

05 65 61 13 84
06 13 98 43 66
www.fournil-sante-saveur.fr
contact@fournil-sante-saveur.fr

