

Comment passer un été sans soucis?

Hélàs ce n'est pas toujours chose facile! Ce magnifique été plein de journées ensoleillées oblige également nos boulangers belges à prendre un nombre de précautions supplémentaires et à faire quelques efforts de plus quant à l'hygiène et la préparation du pain. Une tâche difficile, mais dont les résultats valent heureusement la peine : une clientèle satisfaite et en bonne santé!

Pour être tout à fait certain des bons résultats, CERES vous propose à nouveau une liste des dangers de l'été et des remèdes les plus efficaces et les plus utilisés. Les voici donc...

L'ennemi numéro un : le pain filant

Le pain filant craint le vinaigre. Donc:

- Nettoyez régulièrement de façon préventive tout votre matériel au vinaigre, sans oublier la machine à couper le pain!
- La farine de seigle exige de véritables précautions supplémentaires: l'emploi de miettes est interdit et la constitution d'un important stock de farine de seigle est certainement à déconseiller
- Ne mélangez jamais de la vieille pâte à de la nouvelle, certainement si la vieille n'a pas été conservée suffisamment au frais
- Si, malgré toutes vos précautions, le pain filant apparaît néanmoins, ajoutez au moins durant trois semaines 1 litre de vinaigre par 100 kg de farine pour toute préparation de pâte et nettoyez chaque jour votre matériel à l'aide d'un chiffon trempé dans le vinaigre.

Le combat contre la moisissure

La moisissure se développe dans des endroits humides et chauds - surtout dans vos chambres de levage de la pâte. Voici quelques mesures spécifiques afin de bannir à jamais la moisissure de votre boulangerie :

- Nettoyez régulièrement tout le matériel en contact avec des produits cuits avec de l'eau de Javel (bien rincer après ce nettoyage!)

- Laissez bien cuire complètement le pain
- Faites en sorte que le pain ne soit non seulement vite, mais encore bien refroidi lorsque vous l'emballez.

Quelques conseils pratiques d'ordre général lorsque la température monte ...

L'été connaît - il est vrai - quelques inconvénients, mais les moyens d'y remédier ne sont pas bien compliqués:

- En été, habituez-vous à pétrir la pâte à une température plus fraîche qu'en hiver
- Conservez toujours votre levure au réfrigérateur
- Faites refroidir votre pain le plus rapidement possible
- Essayez de protéger vos silos le mieux possible contre la chaleur du soleil
- N'oubliez jamais de ne pas accumuler de trop grands stocks en été
- Traitez à fond votre atelier au moins deux fois par an à l'aide d'un insecticide autorisé (les insectes sont en effet à leur tour porteurs de micro-organismes)
- Faites en sorte de bien ventiler régulièrement votre boulangerie - de préférence à l'aide d'air refroidi.