

 ODEUR

 TEXTURE

 ASPECT

 GOÛT

LES PAINS VAPEUR

mot à mot

LEXIQUE SENSORIEL DES PAINS VAPEUR

SOMMAIRE

À l'origine du projet _____	3
Quelques mots _____	4
À propos de l'Analyse Sensorielle _____	6
Deux approches sensorielles _____	8
Bonnes pratiques générales de la dégustation _____	9
Aspect _____	10
Odeur _____	16
Texture _____	22
Goût _____	28

L'idée à l'origine du projet

Lesaffre a élaboré un glossaire dédié aux pains vapeur chinois, agrémenté de diverses recettes dont celle du mantou non farci, du baozi garni et de l'hua juan roulé.

Spécialités mondialement reconnues et symboles de traditions culinaires à l'épreuve des siècles et de l'omniprésence de la diaspora chinoise, les pains vapeur chinois se déclinent sous diverses formes, de l'aliment de base à la pâtisserie, dans un secteur en constante évolution. Parce qu'il est primordial d'employer les mots justes pour décrire avec précision les produits, Lesaffre propose un glossaire de référence à la portée de tous, spécialistes comme amateurs ; ce livret étant, par essence, destiné à faire le lien entre les experts et les consommateurs.

Les auteurs



Lesaffre : Acteur référent sur le plan mondial, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions pour la panification la nutrition, la santé et la protection du vivant, à partir de levures et d'autres produits de fermentation. Proche de ses clients, Lesaffre entreprend avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète.

Ce livret a été réalisé grâce à la participation et la collaboration de **Du Weihui** et **Ying Dongzhang**.



Quelques mots

Contexte

Les pains vapeur font partie des produits traditionnels chinois réalisés à partir de farine de blé fermentée. Bien qu'il soit difficile de déterminer leur origine avec précision, ces pains, composés de farines à faible et moyenne teneur en protéines cultivées en Chine, sont d'après les estimations, consommés depuis au moins 2 000 ans et peuvent être farcis (baozi), non garnis (mantou) ou roulés (hua juan). Généralement cuits à la vapeur, certaines variantes se distinguent néanmoins par une cuisson au four ou à l'huile de friture. Alors que les Chinois considèrent le mantou et le baozi comme une sous-catégorie de produits à base de blé, les consommateurs non chinois (en particulier ceux des pays occidentaux) associent généralement les pains vapeur au pain, car ils se composent d'une pâte à pain fermentée cuite à la vapeur. Néanmoins, le pain vapeur demeure un élément de base de la tradition culinaire chinoise, ce mode de cuisson garantissant généralement l'absence de prise de poids par la pâte pendant la phase de chauffe ainsi que l'absence de coloration dans la mesure où les températures propices à la caramélisation et à la réaction de Maillard ne sont jamais atteintes.

Les pains vapeur de nos jours

Les pains vapeur sont couramment consommés dans la plupart des pays de Chine continentale, à Taiwan et à Hong Kong, où ils se classent parmi les nombreux choix possibles à l'heure du petit-déjeuner. Les produits à base de blé chinois sont largement consommés en Asie du Sud-Est et sont de plus en plus populaires en Europe.

En tant qu'aliment de base, l'innovation se caractérise par des améliorations techniques apportées à la production industrielle (fermentation, pâte à pain surgelée, durée de conservation) ; pourtant, des formes simples inédites voient le jour avec la multiplication, au fil du temps, de garnitures aux saveurs nouvelles. Avec les années, certaines marques sont parvenues à s'imposer, notamment Goubuli à Tianjin (qui signifie « même les chiens n'en mangeraient pas »), Qingfeng Baozi à Pékin ou Guangzhou Restaurant.

Il convient de mentionner que, bien que la plupart des pains vapeur consommés dans le monde soient d'origine chinoise, la production de pains vapeur traditionnels parvient à se frayer une petite place en Europe centrale

(Allemagne, Autriche, République tchèque, Slovaquie et Pologne), où ils sont appelés Germknödel en allemand et Kneidlík en tchèque.

Consommation et préférences sensorielles

Le mantou et le baozi peuvent être consommés à n'importe quel moment de la journée, comme en-cas ou plat principal, dans les maisons de thé de la province de Guangdong. Les attentes sensorielles varient d'une région à l'autre et évoluant dans le temps, les consommateurs du Nord s'attendent à déguster une viande dense, dure et éventuellement sèche (Shandong), pour un pain dont le poids peut atteindre 200 g et qui, en bouche, laisse place à la farine de blé d'hiver au goût prononcé et cultivée dans la région de la Plaine centrale. Les pains vapeur sont alors consommés en guise de féculents au cours du repas où ils sont accompagnés de viande et de légumes.

Les mantous du Sud comprennent généralement une

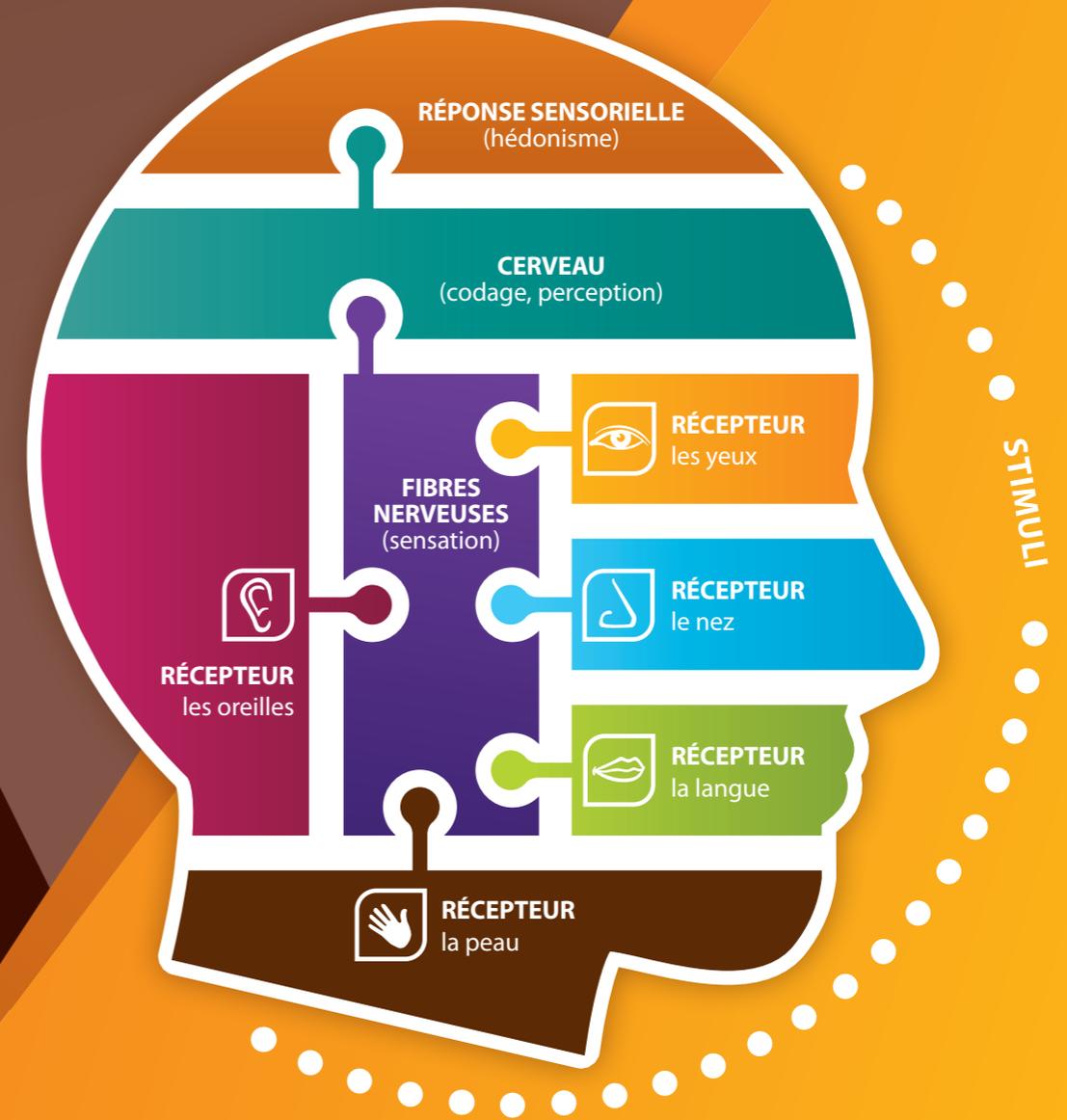
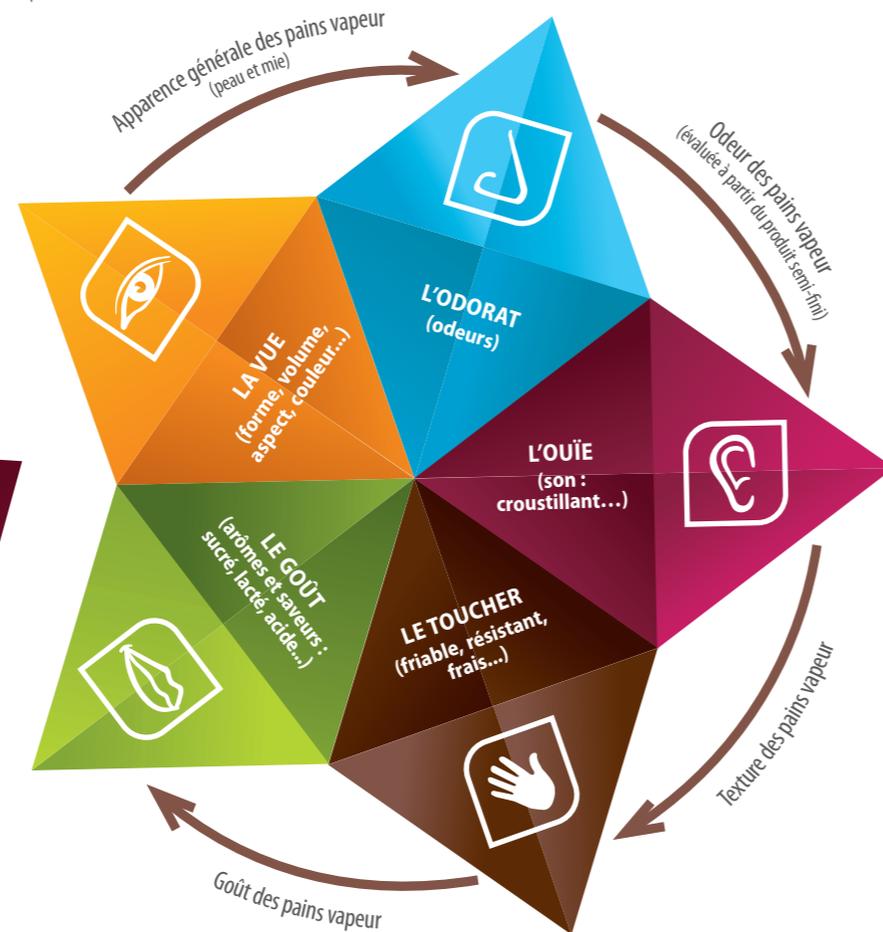
certaine quantité de sucre et ont la réputation d'être plus légers et plus tendres que ceux du Nord ; il est possible d'en consommer n'importe où dans les provinces de Zhejiang, Jiangxi et de Hunan ainsi qu'à Taïwan. Dans la province de Guangdong et à Hong Kong, la pâte des mantous est plus sucrée et moins homogène car ils sont préparés à l'aide d'une farine beaucoup moins riche en protéines ; ce type de baozi se consomme à Singapour, en Malaisie, en Indonésie et aux Philippines. En ce qui concerne les baozi, la partie appelée « peau » (la partie du pain cuite à la vapeur) est moins importante car la farce est la raison d'être essentielle de ces pains, avec un rapport peau / farce de 1 pour 2. Les consommateurs peuvent déguster des baozi salés ou sucrés (haricot rouge, crème pâtissière), les mantous au sucre brun étant de plus en plus populaires en tant que sucreries traditionnelles pour les enfants.

À propos de l'analyse sensorielle

L'analyse sensorielle est un outil incontournable pour les industriels, les GMS, et les artisans.

- **Marketing**
Développement et validation de concepts produit, étude de la concurrence.
- **Recherche & Développement**
Optimisation de la formulation et du process.
- **Qualité**
Suivi qualité matières premières, produits finis.

Cette technique consiste à mettre en évidence et à décrire les propriétés organoleptiques (aspect, odeur, son, texture, goût) d'un produit par un panel humain.



Les arômes libérés en bouche lors de la consommation d'un mantou se développent et remontent jusqu'au nez par le fond de la gorge, voie qualifiée par les spécialistes de voie rétronasale. De tels arômes ne doivent pas être confondus avec ceux perçus au moment de sentir un produit (parfum et odeur). La perception simultanée des goûts, des odeurs et des sensations buccales ressenties lors de la dégustation est appelée collectivement « saveurs ».

Deux approches sensorielles



Vocabulaire experts



Vocabulaire consommateurs

Test

Analyse objective de différents critères sensoriels ou descripteurs à la manière d'un instrument de mesure

Évaluation de l'acceptabilité d'un produit par les consommateurs

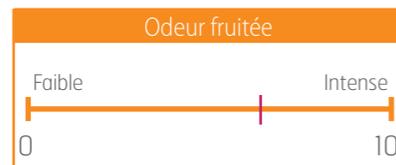
Panel

Expert - 10 à 15 personnes ayant suivi une formation spécialisée de 20 heures et soumises à un contrôle régulier des performances

Non entraîné - 60 personnes minimum

Évaluation et présentation des produits

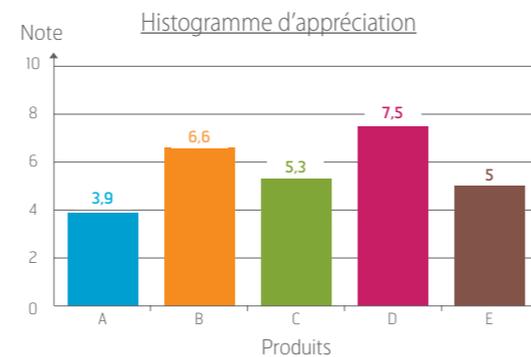
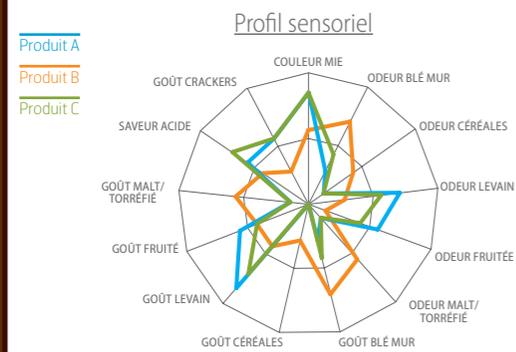
Échelle de notation avec des bornes identifiées (descripteurs avec définition)



- Attribution d'une note d'appréciation sur une échelle de notation
- Raisons des préférences (dimension hédonique : « plu/déplu »)



Résultats type



Conclusion type

Le produit B est caractérisé par des odeurs & goûts de blé mûr & malté/torréfié plus intenses que les produits A & C.

N.B.: corrélation possible avec les mesures instrumentales TAXT+, pH mètre...

Le produit préféré est le...

Bonnes pratiques générales de dégustation

Les dégustateurs doivent :

- Prévenir en cas de perturbation physiologique (rhume, soins dentaires...).
- Ne pas fumer, ne pas se parfumer, ne pas consommer de produits forts (confiseries, café, nourriture épicée, etc.) au moins une heure avant la dégustation.
- Évaluer les produits sans communiquer avec les autres dégustateurs et respecter le silence pendant les dégustations.
- Évaluer des quantités équivalentes pour chaque produit.
- Se rincer la bouche avec de l'eau entre chaque produit dégusté.
- Prendre le temps nécessaire pour effectuer le test.

Les produits doivent :

- Être présentés de manière anonyme (échantillons codés).
- Être présentés dans les mêmes conditions (température, quantité, cuisson).
- Être comparés au même âge.
- Température des pains vapeur lors de la dégustation : à des fins de comparaison, il est essentiel que les pains vapeur soient dégustés à la même température et qu'ils soient toujours maintenus chauds, afin de reproduire les mêmes modes de consommation habituels. (Il est recommandé de les conserver à une température d'environ 60 °C).
- En cas de congélation, les produits doivent avoir la même durée de conservation, le protocole de décongélation suivi devant être identique.
- Dans le cas des baozi (petits pains avec garniture), il est recommandé d'évaluer la pâte seule dans un premier temps puis, par la suite, la pâte avec la garniture.
- Le baozi doit être comparé avec un autre produit présentant le même rapport peau/garniture...



Ce document de référence sur les pains vapeur se concentre principalement sur la pâte sans garniture (à l'exclusion de plusieurs garnitures couramment consommées sur le marché chinois), étant donné la variété infinie de garnitures possibles. La plupart des mots et protocoles fournis dans ce livret peuvent facilement être utilisés pour tous les produits à base de pâte levée cuite à la vapeur.



ASPECT

Le premier facteur à évaluer lors de la consommation d'un mantou/pain vapeur est l'aspect visuel.

L'évaluation se déroule en 3 étapes : l'aspect général du produit, puis celui de la peau et enfin l'examen de l'intérieur de la pâte.



Lu YAMING

Directeur du département R&D du groupe Yuyuan, Directeur général du restaurant Lvbolang



Partage d'expérience

“ Lorsqu'on parle des produits traditionnels chinois cuits à la vapeur, on pense aux marques célèbres dont la réputation s'est renforcée au fil du temps. Grâce à la qualité unique de leurs produits et à leur impact culturel, les marques traditionnelles sont les gardiennes de la mémoire des générations. De plus, elles ont, du fait d'une présence de longue date au sein du marché, développé des bases de consommation particulières en vertu de leurs caractéristiques culturelles uniques. Shanghai étant une ville prête à embrasser la diversité et à assister à l'avènement des « gâteaux chauds » devenus célèbres sur Internet, Nice Green Bo, en tant que marque traditionnelle respectée, espère attirer de plus en plus de jeunes consommateurs tout en mettant les valeurs traditionnelles à l'honneur.

C'est pour cette raison que nous portons une attention particulière à chaque détail et à la qualité de tous nos processus, de la production d'en-cas uniques à la conception et au développement des repas, afin que chaque dégustation devienne un plaisir artistique et sensuel. De ce fait, j'estime que l'aspect visuel des produits cuits à la vapeur est une préoccupation de premier ordre. Je veille à ce que la couleur soit suffisamment brillante, fine et lisse et à ce que la forme attendue soit obtenue une fois les produits parfaitement cuits. Après tout, l'apparence est la première impression laissée aux consommateurs. En particulier avec l'évolution de la gastronomie chinoise, la culture culinaire ayant besoin de mettre en avant un savoir-faire artisanal prônant le raffinement afin d'améliorer et valoriser l'apparence des en-cas, le but étant que leur aspect visuel et gustatif soit sublimé.

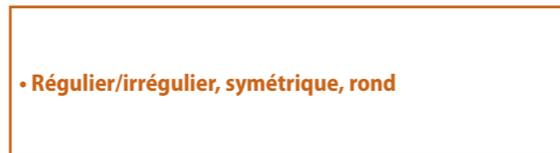
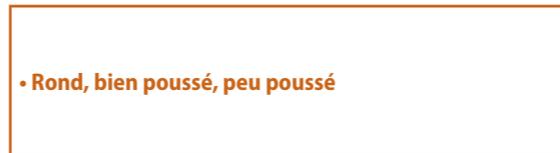
Pour répondre aux besoins divers et variés des différents convives, le restaurant Nice Green Bo, fort de son expérience de plus de 30 ans dans la production de pâtisseries chinoises, a dressé la liste de cinq éléments clés des techniques de production : « maîtrise, pâte innovante, garniture aux saveurs multiples, contenu nutritif et sain, et forme attractive ». Les consommateurs sont heureux d'adhérer au concept de création de plats « novateurs, mais néanmoins traditionnels, symboles d'un héritage sans être conservateurs », ou d'utiliser de nouvelles méthodes de cuisson en les associant à des ingrédients de base traditionnels, ou encore de concevoir de nouveaux ingrédients à l'aide de méthodes de cuisson traditionnelles. Quoi qu'il en soit, le goût reste, en tout temps, notre priorité absolue. Après tout, la gastronomie est notre terrain de jeu. ”

Aspect / Général

Vocabulaire Experts



Vocabulaire Consommateurs



Aspect / Croûte

Vocabulaire Experts



Vocabulaire Consommateurs



Aspect / Mie



Vocabulaire Experts

• Couleur de la mie

Jaune /
jaune pâle

Blanc /
blanc laiteux

Gris



• Épaisseur de la peau

Évaluer l'épaisseur de la peau

Mince

Épaisse



• Taille moyenne des alvéoles

Petite

Grande



• Uniformité des alvéoles

Évaluer les alvéoles de la mie dans le produit tranché :
Sont-elles toutes de la même taille ou de tailles différentes ?

Inégales

Uniformes



• Uniformité de la texture interne

Examiner les pores de la mie dans le produit tranché :
Évaluer l'uniformité de la texture interne

Irrégularités

Lisse/Uniforme



• Présence d'inclusions

Évaluer l'uniformité de la surface du produit

Pas d'inclusions

Nombreuses



Vocabulaire Consommateurs

• Blanc, laiteux, terne/brillant, pâle, jaune

• Sèche, dure, ferme, fine/épaisse, transparente

• Irrégularités, mie compacte, dure, avec des pores réguliers, fins et larges

• Alvéoles de tailles différentes

• Blanc, délicat, uniforme, alvéoles uniformes

• Avec des inclusions et des graines

Aspect Illustration



Baozi de Pommes de terre

Recette

PÂTE PRINCIPALE

Farine à teneur moyenne en protéines	1000 g	100 %
Levure : Danbaoli pâte sucrée	8 g	0,8 %
Améliorant : Master	2 g	0,2 %
Eau	450 g	45 %
Sucre	80 g	8 %
Poudre à lever	8 g	0,8 %
Matière grasse	20 g	2 %

DÉCORATIONS ET GARNITURES

Poudre de cacao	30 g	
Garniture à base de pâte de haricots (anko)	880 g	

Process

Pétrissage	Spiral : 5 min 1 ^{re} vitesse + 1 min 2 ^{de} vitesse
Température finale de la pâte	26 °C
Détente	5 min
Division	40 g
Garniture	20 g / baozi
Façonnage	
Décoration	Décoration sur le dessus en saupoudrant la poudre de cacao
Apprêt	20 min
Cuisson à la vapeur	12 min

Aspect patate Note de cacao
Rondeur
Goût du haricot rouge
Note de cacao
Aspect de la pomme de terre
Rondeur Goût du haricot rouge

ODEUR

L'odeur est une caractéristique très importante du produit et peut être un puissant déclencheur d'achat pour les consommateurs.



Jerry MDEL

Président de JMCool Solutions, Inc.

Partage d'expérience

“ Les pains vapeur sont assez populaires ici aux Philippines, car ils sont délicieux et nourrissants. Ils sont consommés au petit-déjeuner avec du congee ou des nouilles, ou au goûter avec du thé ou du cola. Ils sont couramment vendus dans la rue et dans les magasins de proximité. En comparaison avec les baozi chinois, la pâte des siao pao d'ici est riche en sucre et comprend généralement un peu de matières grasses, une tradition proche de celle de la province de Guangdong voisine.

Aux Philippines, la garniture la plus populaire est l'asado, une farce à base de porc avec de la sauce, ainsi que le bola-bola, à savoir, du porc haché. Parmi les autres plats populaires, citons l'asado épicé et le pao végétarien. Les pao sont également disponibles avec des garnitures sucrées, bien qu'elles ne soient pas aussi nombreuses que les garnitures salées - il est possible de citer le pao de haricot rouge, le pao d'ube (igname ailée), et le pao de haricot mungo qui sont également disponibles sur le marché. Bien que le pao soit considéré comme un aliment de base, le marché est innovant et nous assistons au développement de nouveaux produits, notamment la pizza pao, ou l'asado avec du bola-bola, deux garnitures dans un seul pao.

Le marché des siao pao connaît une croissance intéressante, et certains de nos clients sont devenus des producteurs industriels aux Philippines. Par exemple, un client, qui comptait à l'origine 40 à 50 employés, emballait 10 000 à 20 000 pao par jour. Aujourd'hui, grâce à nos machines et au développement de l'activité, il produit désormais 100 000 à 120 000 pao par jour.

Comme pour les autres produits à base de pâte fermentée, la pâte d'un siao pao doit être produite avec le contrôle approprié de la température, le produit fini est censé être de couleur blanche, et les consommateurs apprécient que la peau (à savoir, la pâte) soit sucrée. Ils aiment que la viande de la garniture soit en morceaux. ”

Odeur

Illustration de chaque descripteur expert par une recette à mettre en oeuvre dans un flacon opaque. Pour un résultat optimal, suivre l'ordre d'incorporation des ingrédients pour la réalisation des flacons.

Vocabulaire Experts

<p>• Odeur acétique</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie mantou ✓ 2 g d'eau ✓ 2 g de vinaigre ✓ 5 g de farine
<p>• Odeur alcalino</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETA</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie mantou ✓ 0,2 g de poudre à lever ✓ 2 g d'eau
<p>• Odeur alcool</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie mantou ✓ 1 spray d'alcool
<p>• Odeur blé</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 7 g de farine ✓ 5 g d'eau ✓ 5 g de mie
<p>• Odeur céréales ✦</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de farine de maïs ✓ 2 g d'eau (chaude) ✓ 5 g de mie
<p>• Odeur champignon ✦✦</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie ✓ 3 g de champignons (bouillis) ✓ 2 g d'eau (chaude)
<p>• Odeur échalote ✦✦</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Échalote mélangée à de l'eau ✓ 5 g de mie
<p>• Odeur épicée ✦</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Une petite pincée d'épices mélangées ✓ 8 g de mie

Vocabulaire Consommateurs

• Aigre, fermentation, levain, umami
• Alcaline, bicarbonate de soude, désagréable, métal
• Alcool, piquant, aigre
• Farine
• Maïs, riz violet, riz noir, riz...
• Champignon, odeur fraîche, umami
• Echalote, gingembre
• Gingembre, épicé

Vocabulaire Experts

<p>• Odeur farine de blé complet ✦</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de farine de blé complet ✓ 2 g d'eau (chaude) ✓ 5 g de mie
<p>• Odeur fermentée</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie mantou ✓ 0,2 g de RS190 ✓ 1 g d'eau
<p>• Odeur légumes ✦✦</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie ✓ 3 g de légumes verts (bouillis) ✓ 2 g d'eau (chaude)
<p>• Odeur levain / fermentation</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 10 g de farine ✓ 3 g de levure sèche instantanée ✓ 7 g d'eau (laisser fermenter une nuit) ✓ 5 g de mie
<p>• Odeur levure fraîche</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie mantou ✓ 2 g de levure à lever ✓ 2 g de levure sèche instantanée
<p>• Odeur de sucre brun / odeur de caramel ✦</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie ✓ 2g de sucre brun dilué dans l'eau ✓ une pincée de malt clair
<p>• Odeur viande</p> <p>Pas intense Intense</p>	<p>RECETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 g de mie ✓ Extrait de levure désactivée ✓ 2 g d'eau (chaude)
<p>• Autres odeurs apportées par la garniture (vocabulaire spécifique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Odeurs provenant de la garniture ✦✦ Ingrédients qui peuvent être ajoutés directement à la pâte 	

Vocabulaire Consommateurs

• Blé complet, son, grain, note sucrée
• Fermenté, levure
• Légumes verts
• Levain, pâte fermentée, fermentation / jiaozi
• Levure fraîche, fermentation, âpre, levure
• Sucre, odeur douce, odeur parfumée, odeur médicinale
• Viande, odeur grasse
• Haricot rouge, baie de goji, jujube, fromage, tomate, jaune d'œuf, sésame



Mantou au potiron

Recette

Farine à teneur moyenne en protéines	1 000 g	100 %
Levure : Danbaoli pâte sucrée	8 g	0,8 %
Améliorant : Mélange d'améliorants pour mantou	3 g	0,3 %
Eau*	200 g	20 %
Beurre de tourage	250 g	25 %
Potiron	450 g	45 %
Sucre	130 g	13 %
Poudre à lever	6 g	0,6 %

* Le volume d'eau dépend du type de potiron

Process

PRÉPARATION

Préparation du potiron (épluchage...)

Cuisson à la vapeur

Ecraser la préparation

Passer au tamis*

Repos

PRODUCTION

Pétrissage, pétrin spiral | 5 min en 1^{re} vitesse et 2 min en 2^{de} vitesse

Détente | 10 min

Beurre de tourage

Tourage | 3 tours simples, 2 fois

Division | 30 g

Apprêt | 20 min

Cuisson à la vapeur | 10-12 min

* Pour éviter la dégradation du gluten par les fibres du potiron

Peau dorée Odeur de potiron
Couches uniformes
Note crémeuse Peau dorée
Odeur de potiron
Couches Note crémeuse
uniformes



TEXTURE

Perçue initialement par le sens du toucher, puis en bouche. La texture d'un produit cuit à la vapeur est un facteur essentiel dans la mesure où elle peut évoluer rapidement avec la baisse de la température.



Wang Kai

Directeur de Anjing
Technology Department

Partage d'expérience

En Chine, les produits à la vapeur sont devenus des aliments omniprésents dans notre vie quotidienne. À mesure que l'urbanisation progresse, la production et la gestion des produits d'étuvage occupent une place de plus en plus importante en Chine, le développement de la société et l'amélioration du niveau de vie des individus ayant entraîné un accroissement de la demande de produits qui ne sont plus simplement destinés à se restaurer. Lorsqu'ils prononcent le mot « délicieux », les individus évoquent une sensation qui s'étend au-delà du goût. En effet, ils sont davantage exigeants en ce qui concerne l'apparence, la sensation en bouche et la saveur des produits, car leur satisfaction sensorielle est désormais plus intense et évidente.

C'est pourquoi, lorsque nous prenons part à des activités de recherche et de développement de produits cuits à la vapeur, nous ne nous contentons pas de mettre au point des produits innovants et durables. Nous faisons également tout notre possible pour rendre l'apparence de nos produits plus attrayante, afin de nous adapter à différents scénarios de consommation. De plus, certains produits traditionnels à la vapeur sont difficiles à préparer à la maison du fait de processus complexes et du nombre important d'ingrédients.

Par conséquent, dès la première phase de conception des produits cuits à la vapeur, nous mettons également l'accent sur « l'aspect pratique et rapide de la préparation » qui s'inscrit comme l'un de nos concepts de développement de produits afin que les repas soient à la fois délicieux et simples à préparer ! En plus de la saveur et de l'apparence des produits, nous nous intéressons également au goût ultime de la pâte. Un goût délicat et doux, une pâte non collante, voilà ce que nous recherchons constamment en ce qui concerne la pâte.

Sur le marché actuel des produits de cuisson à la vapeur, il est aisé de constater que de plus en plus de produits cuits à la vapeur ont été proposés au public en combinant des éléments chinois et occidentaux tout en conservant le goût inimitable de la nourriture traditionnelle chinoise. La commercialisation de notre « pain de viande roulé » allie sans aucun doute tradition et modernité pour répondre aux besoins des nouvelles papilles gustatives. En tant qu'aliment de base actuel, la reconnaissance des consommateurs nés après les années 90 constitue sans aucun doute la clé du succès des produits. //

Texture / Texture générale au toucher



Vocabulaire Experts

• Résistance à la pression /déformation

Évaluer l'aspect du produit lorsque les côtés sont pressés entre le pouce et les doigts.

Dur, difficilement déformable Facilement déformable, mou



• Résistance à la pression verticale

Évaluer la force appliquée lorsqu'on appuie fermement sur le produit avec 3 doigts.

Dur Mou



• Élasticité

Appuyer légèrement sur le produit avec un doigt et évaluer la capacité du produit à reprendre sa forme initiale.

Dur : revient lentement à sa forme initiale Très élastique : revient immédiatement à sa forme initiale



• Résistance et élasticité

Évaluer la force à appliquer pour déchirer le produit en deux morceaux.

Difficile à casser en deux : impossible à déchirer Facile à casser



Vocabulaire Consommateurs

• Mou, dur, déformable, résistant

• Mou, dur, nécessitant des efforts et difficile à déformer

• Élastique, revient rapidement à sa forme initiale

• Dur, ferme

Texture / Mie en bouche



Vocabulaire Experts

• Texture collante

Évaluer l'adhérence d'un morceau de mie entre les dents. Mâcher 10 fois le morceau, en serrant puis desserrant les dents doucement pour évaluer le phénomène d'adhérence (création ou non d'un film entre les 2 mâchoires).

Non collant Très collant

• Résistance à la morsure

Évaluer la résistance d'un morceau de produit (mie + croûte) lorsqu'on croque dedans (1er coup de dent) puis lorsque l'on mâche.

Dur/très résistant Tendre/peu résistant

• Résistance à la mâche

Évaluer la résistance d'un morceau de mie lorsqu'on le mâche.

Ferme, caoutchouteux Tendre

• Humidité de la mie

Placer le produit dans la bouche et évaluer le niveau d'humidité.

Sec, avec humidité apparente granuleux Humide

• Longueur de la mâche

Évaluer le temps de mâche nécessaire avant que le morceau de mie puisse être avalé.

Mâche longue Mâche courte



Vocabulaire Consommateurs

• Collant

• Mou, dur, moelleux

• Résistant, moelleux, courte durée de mastication

• Humide, granuleux

• Moelleux, facile à avaler, élastique

Texture / Mie au toucher

• Humidité de la mie

Évaluer l'humidité de la mie en la pressant doucement.

Sèche / friable Humide



• Dur, sec, humide, frais

Texture

Illustration



Baozi aux noix

Recette

PÂTE PRINCIPALE

Farine à teneur moyenne en protéines	1000 g	100 %
Levure : Danbaoli pâte sucrée	8 g	0,8 %
Améliorant : Master	2 g	0,2 %
Eau	450 g	45 %
Lait concentré sucré	40 g	4 %
Sucre	80 g	8 %
Poudre à lever	8 g	0,8 %
Poudre de cacao	30 g	3 %
Matière grasse	30 g	3 %

DÉCORATION ET GARNITURE

Noix hachées	300 g
Cacahuètes hachées	100 g
Graines de melon décortiquées	50 g
Pâte de sésame	30 g
Saindoux	130 g
Sucre	200 g

Process

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Faire fondre le saindoux

Refroidir pour atteindre 150 °C

Faire griller les noix et cacahuètes dans une poêle

Ajouter le sucre à la pâte de sésame

Cuire la farine et mélanger à la préparation précédente

PRODUCTION

Pétrissage, Pétrin spiral

5 min en 1^{re} vitesse, 2 min en 2^{de} vitesse

Division des pâtons

20 g

Laminage

Disques fins

Garniture

15 g par pièce

Façonnage

Dans une empreinte

Décoration*

Apprêt

15 min

Cuisson à la vapeur

8-10 min

Croquant Frais
Noisette Croquant
Noisette Frais Noisette
Croquant Frais

*Remarque sur la décoration:

1. Ne pas laisser pousser excessivement.

2. Plus la préparation est ferme, meilleur sera le résultat.



GOÛT

Le goût des produits cuits à la vapeur est un facteur important qui motive l'acte d'achat, surtout lors d'un achat renouvelé.

Il peut être le principal indicateur de qualité pour un consommateur. De ce fait, les arômes apportés par la pâte sont très importants, surtout pour le mantou du Nord.

Les descripteurs ci-dessous ne décrivent pas seulement l'aspect intrinsèque de la pâte, mais révèlent également un arôme qui peut résulter de la migration de certains ingrédients dans les garnitures (garnitures à base de viande, de légumes, etc.).



Partage d'expérience

Les denrées traditionnelles chinoises à base de farine sont indispensables au régime alimentaire quotidien des individus qui, de plus en plus attirés et séduits, choisissent de consommer des aliments de base traditionnels chinois tels que le mantou et le baozi. Mais, chaque époque étant différente de la précédente, le goût des produits traditionnels cuits à la vapeur est, dans une certaine mesure, incapable de répondre aux attentes d'un grand nombre de jeunes consommateurs.

C'est la raison pour laquelle nous attachons une grande importance au développement de nouveaux produits pour répondre aux différentes habitudes alimentaires et aux goûts variés des consommateurs. Au départ, nous concentrons nos efforts sur un nombre limité de produits alors qu'aujourd'hui nous prenons part à la formulation de près de 100 types de produits, une quête inlassable en faveur de l'innovation. Nous sommes à l'origine de la création et du lancement de dizaines de produits novateurs chaque année, proposant aux consommateurs de masse une gamme diversifiée d'aliments à base de farine.



LI JUN

Vice-président de
Zhongyin Babi Food Co.,
Ltd.

De plus, nous avons conçu et développé des centaines de portefeuilles de produits pour répondre aux différents besoins des clients tout en nous adaptant aux différents scénarios de consommation. Car, derrière le développement de tous ces produits, nous considérons toujours les préférences des consommateurs comme l'un des critères permettant de mesurer le succès d'un produit. Le « pain aux légumes et aux champignons » est un produit que nous avons développé en nous appuyant sur les besoins des consommateurs. La garniture végétale, de couleur verte et au goût croquant, est très appréciée des consommateurs.

De plus, l'évaluation sensorielle étant une étape cruciale de notre processus de production, nous mettons toujours tout en œuvre afin de parvenir à l'unification sensorielle des produits, à savoir que chaque produit que nous fabriquons doit être aussi parfait que possible en termes de « couleur, de parfum, de goût, de forme et de texture ». Un produit cuit à la vapeur parfait ou de qualité doit donc être d'une manière ou d'une autre brillant, luisant, dodu et exempt de bulles ou de fissures. En ce qui concerne la texture interne, les pores doivent être uniformes et denses ; pour ce qui est du toucher, le produit doit être assez résistant à la pression ; quant au goût, il doit être doux, mais dans une certaine mesure relativement intense avec une forte saveur maltée. //

Goût / Mie

Illustration de chaque descripteur Expert par un produit cuit à la vapeur de référence.

Vocabulaire Experts

• Arôme acétique



RECETTE

✓ Mantou avec 4% de vinaigre

• Arôme alcaline



RECETTE

✓ Mantou avec 1,5 % de poudre à lever

• Arôme alcool



RECETTE

✓ Mantou sprayé avec de l'éthanol

• Arôme blé



RECETTE

✓ Mantou à base de germe de blé

• Arôme céréales



RECETTE

✓ Mantou avec divers ingrédients (farine de maïs, riz noir...)

• Arôme champignon



RECETTE

✓ Baozi avec garniture de légumes

• Arôme échalote



RECETTE

✓ Mantou avec ajout d'une goutte de bouillon d'échalote verte

• Arôme épicé



RECETTE

✓ Mantou avec ajout d'épices

Vocabulaire Consommateurs

• Aigre, très acide, amer

• Goût métallique, goût salé, levure chimique

• Alcool, piquant, acide

• Farine, agréable

• Maïs, riz noir, riz...

• Champignon, umami

• Echalote, gingembre, épices

• Gingembre, cinq épices, épicé, piquant

Vocabulaire Experts

• Arôme fermenté



RECETTE

✓ Mantou avec 1% de levure sèche instantanée (fermentation : 1 nuit)

• Arôme lactique



RECETTE

✓ Mantou réalisé avec un levain lactique

• Arôme légumes



RECETTE

✓ Baozi avec garniture de légumes

• Arôme levain



RECETTE

✓ Mantou au levain (Laomian)

• Arôme levure / levure fraîche



RECETTE

✓ Mantou avec 2% de levure

• Arôme sucre brun



RECETTE

✓ Mantou au sucre roux (30%)

• Arôme viande



RECETTE

✓ Baozi fourré à la viande

• Autres arômes apportés par la garniture (vocabulaire spécifique à générer)

- ◆ Arômes fréquemment trouvés du fait de la garniture
- ❖ Ingrédients qui peuvent être ajoutés directement à la pâte

Vocabulaire Consommateurs

• Levure, fermentation, alcool

• Aigre, persistant

• Légumes verts, salé

• Riz fermenté, saveur parfumée, alcool, fermenté, piquant

• Piquant

• Sucre brun, sucré, caramel

• Viande, salé, umami

• Haricot rouge, baie de goji, fromage, tomate, jaune d'œuf, sésame

Vocabulaire Experts

• Saveur acide



RECETTE TRÈS ACIDE
✓ Mantou avec 4 % vinaigre

• Saveur astringente



RECETTE TRÈS ASTRINGENTE
✓ Mantou avec 1,5 % de poudre à lever

• Saveur salée



RECETTE TRÈS SALÉE
✓ Mantou avec 3% sel

• Saveur sucrée



RECETTE TRÈS DOUCE
✓ Mantou avec 18% de sucre

Vocabulaire Consommateurs

• Aigre, acide, amer

• Chimique, désagréable, amer, salé

• Salé, amer

• Sucré

Baozi Posu

Recette

SPONGE

Farine à teneur moyenne en protéines	500 g	100 %
Eau	250 g	50 %
Levure : Danbaoli pâte sucrée	3 g	0,6 %
Farine à teneur moyenne en protéines	500 g	100 %
Levure : Danbaoli pâte sucrée	3 g	0,6 %

PÂTE PRINCIPALE

Améliorant : DBL-Master	1,5 g	0,3 %
Eau	225 g	45 %
Sel	5 g	1 %
Sucre	40 g	8 %
Poudre à lever	4 g	0,8 %
Sponge	500 g	100 %
Matière grasse	50 g	10 %

GARNITURE

Jambon/Porc	500 g
Sucre	200 g
Miel	50 g
Farine	50 g

Process

Sponge	2 heures de fermentation
Pétrissage, pétrin spiral	5 min en 1ère vitesse, 2 min en 2ème vitesse
Tourage	Incorporation du saindoux
Façonnage	En boudin
Division	40 g
Garniture	25 g
Façonnage	A la main
Fermentation	10-20 min
Cuisson à la vapeur	12 min



Saveur de viande
Salé & de poivre
Sucré Salé Sucré
Saveur de viande
Salé Sucré & de poivre

LES PAINS VAPEUR

mot à mot

LEXIQUE SENSORIEL DES PAINS VAPEUR

Reconnu pour son expertise sensorielle, Lesaffre et ses experts ont développé un lexique de descripteurs sensoriels adapté aux produits cuits à la vapeur. Cet outil permet de mettre en relation deux approches : celle des consommateurs, plus subjective, et celle des experts, plus objective.

Prenez plaisir à déguster en découvrant ce recueil !



◀ Déjà publié :

Le croissant mot à mot, lexique des croissants.

La pizza mot à mot, lexique de la pizza.

Le pain mot à mot, lexique des pains à croûte.

Le pain de mie mot à mot, lexique des pains de mie.



LESAFFRE

CONTRIBUTEURS : Shen Hua, Chen Yuxiang, Du Weihui, Ying Dongzhang, Xue Fei, Ni Lin