

La boulange française = French bakery

"[Pétrissage manuel](#)" = Manual kneading

"Claque et plie" = [Slap and fold](#)

"Etirer et plier" = [Stretch and fold](#)

Le "rabat" aussi appelé "tour" en français.

Question :

Les techniques du rabat en boulangerie, combien en connaissez-vous, sauriez-vous les décrire, et quelle technique pratiquez-vous ?

- **Il existe principalement trois techniques de rabat en boulangerie :**

Le rabat classique : On étire la pâte en un rectangle puis on replie chaque côté vers le centre. Ensuite, on replie à nouveau en deux pour former un carré ou un rectangle plus petit. Cette méthode est souvent utilisée pour renforcer la structure de la pâte et améliorer son développement.

Le rabat par soulevé : On soulève la pâte par en dessous avec les mains et on la laisse retomber sur elle-même. Cette technique permet d'incorporer de l'air dans la pâte, ce qui est essentiel pour obtenir une mie aérée et alvéolée.

Le rabat en trois : On divise mentalement la pâte en trois sections, puis on replie la partie gauche vers le centre, ensuite la partie droite par-dessus, un peu comme on plie une lettre. Cela permet de donner de la force et de l'élasticité à la pâte, tout en maintenant une forme régulière.

En boulangerie artisanale, les boulangers choisissent la technique qui convient le mieux en fonction du type de pain qu'ils veulent obtenir et de la consistance de leur pâte.

Question :

Qu'appelle t-on en boulangerie "faire des rabats" ?

- **En boulangerie, "faire des rabats" désigne une technique de panification.**

Elle consiste à replier la pâte sur elle-même pour améliorer sa texture et son élasticité. Cette opération est souvent réalisée pendant la phase de fermentation afin d'incorporer de l'air dans la pâte et de renforcer le réseau de gluten. En procédant à des rabats, on obtient une mie plus aérée et un meilleur volume de pain.

Question :

Slap and fold, c'est du pétrissage oui ou non ?

La technique "slap and fold" (aussi appelée "French fold") n'est pas tout à fait du pétrissage traditionnel. Elle est utilisée pour développer le réseau de gluten dans la pâte de manière très efficace sans avoir à pétrir longtemps.

Voici comment elle fonctionne :

1. On prend la pâte et on la soulève avec les deux mains.
2. On la "claque" contre le plan de travail, puis on la plie sur elle-même.
3. On répète ce mouvement de "claquer et plier" plusieurs fois.

Cette méthode incorpore de l'air dans la pâte et renforce le gluten, tout comme le pétrissage, mais de manière plus rapide et énergique. Donc, même si ce n'est pas techniquement du pétrissage classique, elle en remplit les mêmes fonctions.

Autres :

Cold and fold

Le « pliage à froid » est une technique qui consiste à faire fermenter la pâte à une température plus basse (généralement au

réfrigérateur) et à la plier périodiquement pour développer la structure du gluten.

Fermentation à froid : après avoir mélangé votre pâte, vous la laissez reposer au réfrigérateur pendant une période prolongée (souvent toute la nuit ou plus). La température fraîche ralentit le processus de fermentation, permettant à la pâte de développer une saveur plus profonde.

Pliage : pendant cette période de fermentation à froid, vous sortez la pâte à intervalles réguliers (généralement toutes les 30 minutes à une heure) et effectuez des pliages. Cela implique d'étirer et de replier la pâte sur elle-même pour renforcer le réseau de gluten et incorporer de l'air.

Cette méthode est populaire en boulangerie artisanale car elle améliore non seulement la saveur de la pâte, mais aussi sa texture et sa levée. C'est un moyen peu contraignant de développer une pâte de qualité sans pétrissage intensif.

Slap and stuff

Il semble que vous fassiez référence à un mélange de techniques similaires à « slap and fold » et peut-être à une autre méthode. Juste pour clarifier, « slap and fold » signifie que vous tapez la pâte sur le plan de travail et la repliez sur elle-même pour développer efficacement la structure du gluten.

Traduction automatique

=> <https://translate.google.com/?sl=auto&tl=fr&op=translate>