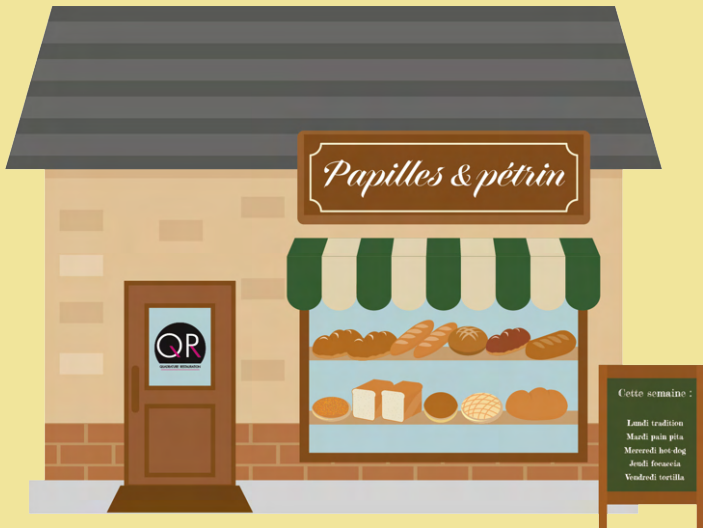




Bienvenue à la boulangerie Papille & Pétrin



Bienvenue dans l'univers
croustillant de
Papilles & Pétrin !

Des pains étonnants, des recettes
gourmandes, et un livret plein de jeux et
d'infos croustillantes sur le blé, du champ
à la baguette !

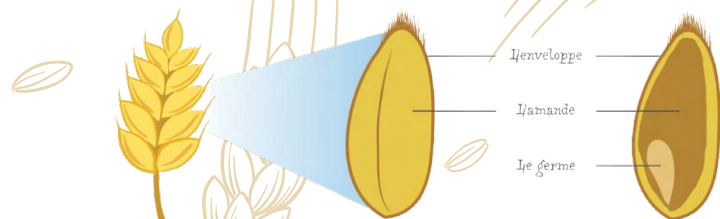


Le blé

Il y a très longtemps, le blé poussait tout seul dans la nature. Les hommes préhistoriques allaient le ramasser pour le manger. Aujourd'hui, les agriculteurs le cultivent dans de nombreux pays. On utilise le blé pour faire du pain, des pâtes, des biscuits...

C'est un des aliments de base de notre alimentation.

Mais...c'est quoi un grain de blé ?



L'enveloppe : elle protège le grain. Elle contient des fibres et sert à faire du pain complet.

L'amande : c'est la plus grosse partie. On la transforme en farine. Elle contient du sucre (appelé glucides) et du gluten, qui rend la pâte élastique.

Le germe : c'est la partie qui permet à la plante de repousser.

Quand planter du blé ?

Il existe trois moments pour planter le blé, selon le type :

En octobre : c'est le blé d'hiver.

En février : c'est le blé alternatif.

En avril : c'est le blé de printemps.

Mais peu importe quand on le plante, on le récolte toujours en été !

C'est l'heure de la moisson !



Autrefois, on coupait le blé à la main, avec **une faux**. C'était un travail très long et tout le monde devait aider dans les champs.

Aujourd'hui, on utilise une grosse machine : **la moissonneuse-batteuse**. Elle coupe le blé et sépare les grains en même temps. C'est beaucoup plus rapide !

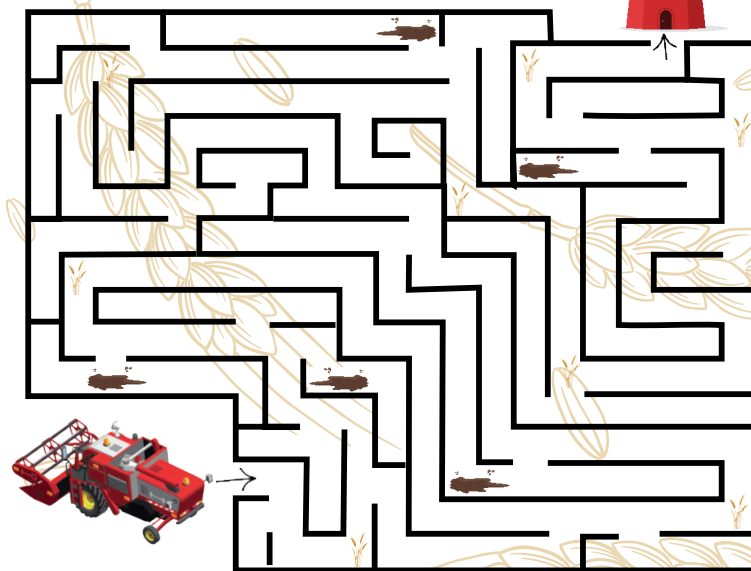
Une fois la récolte terminée, les grains sont stockés dans de grands **silos** en métal. Ils sont alors prêts pour la suite de leur voyage... vers le moulin !



Moissonneuse-batteuse

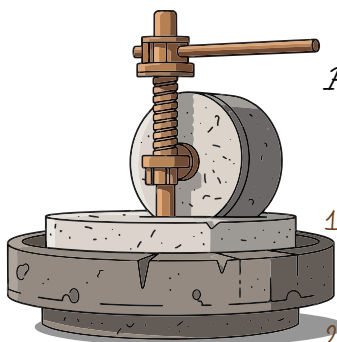
Mission moisson !

Guide la moissonneuse pour récolter tout le blé et l'amener au moulin, sans passer dans les flaques de boue !



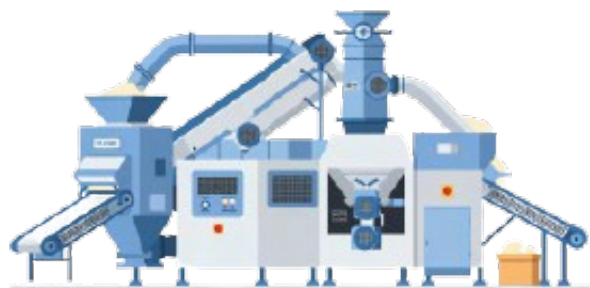
La farine

Comment le blé devient farine ?



Aujourd'hui, les moulins sont modernes : fini les ailes et les grosses pierres ! Des machines automatiques transforment le blé en farine en 5 étapes :

1. **Nettoyage** : le blé est débarrassé de la terre, de la paille et de la poussière grâce à des tamis et des aspirateurs. Parfois, il est lavé.
2. **Broyage** : des rouleaux métalliques cassent les grains et séparent l'enveloppe de l'amande.
3. **Sassage** : on trie les morceaux : les plus lourds tombent, les plus légers sont emportés par l'air.
4. **Claquage** : les semoules sont encore écrasées pour devenir plus fines.
5. **Convertissage** : dernière étape : on obtient une farine très fine, tamisée et prête à être utilisée !



Les types de farine

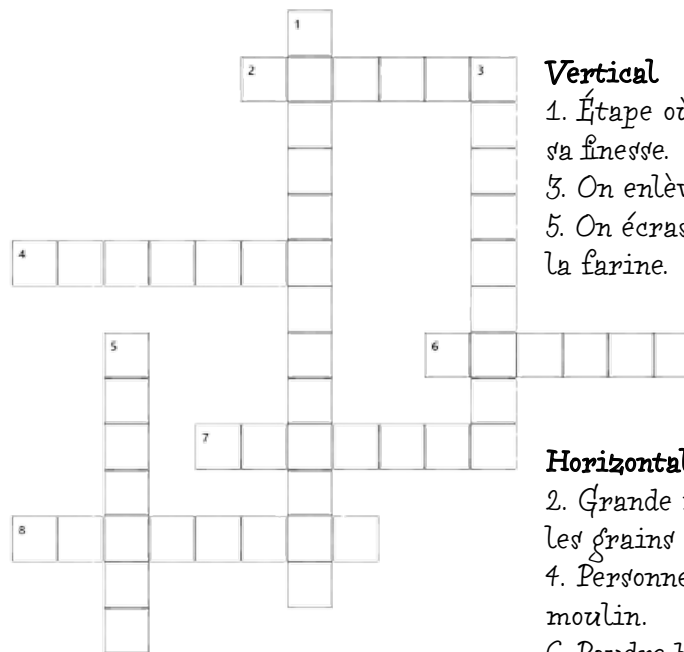
Le numéro sur le paquet indique la quantité d'enveloppe du grain restante :

- Type 45 : très blanche – gâteaux, viennoiseries
- Type 55 : pain, biscuits
- Type 65 : pain de campagne
- Type 80 : pains spéciaux
- Types 110 & 150 : pain complet



Le mot croisé du petit meunier

Aide le petit meunier ! Lis chaque description et écris le mot qui correspond dans la grille. Tous les mots sont liés à la fabrication de la farine.



Vertical

1. Étape où la farine est triée selon sa finesse.
3. On enlève la poussière des grains.
5. On écrase les grains pour faire de la farine.

Horizontal

2. Grande machine où l'on transforme les grains en farine.
4. Personne qui travaille dans un moulin.
6. Poudre blanche pour faire du pain ou des gâteaux.
7. Tri des grains pour garder les meilleurs.
8. Les grains sont encore plus écrasés pour affiner la farine.

Vertical : 1. Convertissage / 3. Nettoyage / 5. Broyage
Horizontal : 2. Moulin / 4. Meunier / 6. Farine / 7. Sassage / 8. Claquage



Et après ?

La farine est livrée chez le boulanger, en sacs (jusqu'à 50 kg !) ou en citernes. Elle doit être stockée au sec, parfois dans une chambre à farine, à l'abri des souris.



Le pain

Les ingrédients



Farine



Eau



Levure



Sel

- La **farine** est l'ingrédient principal du pain.
- L'**eau** sert à mélanger et à lier la farine. Elle rend la pâte souple et facile à pétrir.
- La **levure** fait gonfler la pâte : elle transforme les sucres en gaz, ce qui crée des bulles et rend le pain léger et moelleux.
- Le **sel** donne du goût au pain, aide la pâte à bien se tenir, garde la mie moelleuse et rend la croûte plus dorée à la cuisson.

Zoom sur la levure



La levure est un tout petit champignon, invisible à l'œil nu, qui s'appelle *Saccharomyces cerevisiae*.

Quand on la mélange à la pâte, elle "mange" les sucres de la farine et fabrique du gaz. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte et rend le pain léger et moelleux. Pendant la cuisson, le gaz s'échappe et la mie garde ses trous.

Il existe deux façons de faire lever la pâte :

- Avec de la levure de boulanger : c'est la levure spéciale pour le pain.
- Avec du levain : c'est un mélange de farine et d'eau qui a fermenté tout seul, grâce à des "microbes gentils" présents dans la farine et l'air.



Levain



Levure

La fabrication du pain

Le boulanger est dans le pétrin ! Remets les étapes de fabrication du pain dans le bon ordre pour l'aider à réussir son pain.



Apprêt



Les pâtons reposent à nouveau pour une fermentation finale, souvent entre 30 minutes et 1 heure. Cela permet au pain de développer sa texture et ses arômes.



Cuisson



Le pain est enfourné à haute température (environ 220–250°C). La cuisson dure entre 20 et 40 minutes selon la taille du pain.



Pétrissage



On mélange les ingrédients pour former une pâte homogène. Le pétrissage développe le gluten, ce qui donne de l'élasticité à la pâte.



Refroidissement



Après la cuisson, le pain doit refroidir sur une grille pour éviter qu'il ne devienne humide à cause de la vapeur.



Pointage



La pâte repose pendant 1 à 2 heures. La levure ou le levain commence à fermenter, produisant du gaz carbonique qui fait gonfler la pâte.



Façonage



La pâte est divisée en pâtons (portions) et façonnée selon la forme souhaitée : baguette, boule, etc.

1. Pétrissage/ 2. Pointage/ 3. Façonage/ 4. Apprêt/ 5. Cuisson/ 6. Refroidissement

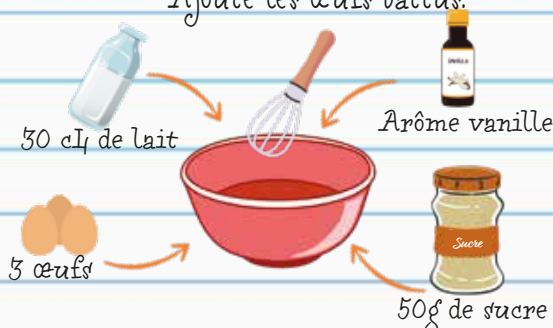
La recette du boulanger fûté

On peut allier le plaisir... et lutter contre le gaspillage alimentaire !
Un vieux pain ? Abracadabra... le voilà transformé en un délicieux goûté !

Le pain perdu

1

Mélange le lait, le sucre et l'arôme vanille dans un saladier.
Ajoute les œufs battus.



2

Imbibe les tranches de pain rassis dans la préparation.



3

Demande à un adulte de faire dorer les tranches de pain rassis dans une poêle avec une noisette de beurre.

