



Esthétique et bénéfique, maîtrisez l'art du topping

Le visuel des pains spéciaux est un élément déterminant pour déclencher l'achat d'impulsion. Entre gourmandise, esthétique et santé, comment appréhender les multiples techniques de topping en boulangerie ?

Le mot topping est un anglicisme qui n'a pas d'équivalent en français. En boulangerie, il peut tout aussi bien se rapporter aux ingrédients (liquides, solides, pâteux) qu'on dépose à la surface du pâton avant cuisson qu'aux effets visuels obtenus. Les ingrédients sont généralement ajoutés avant enfournement (avant ou après l'apprêt) et le rendu final s'obtient à la cuisson. En conférant aux pains un supplément d'arôme, de saveur, de texture, et une touche esthétique, leur grand avantage est surtout organoleptique. En améliorant l'équilibre alimentaire ou en apportant des micro-nutriments d'intérêt (lire encadré), ils ont aussi des bénéfices santé. Le marketing des ingrédients (tendance, image santé, culinarité, etc.) doit aussi être considéré car le topping est un élément essentiel, qui attire le regard, valorise l'offre et favorise l'achat d'impulsion. Attention toutefois à garder un œil sur le coût de revient, le prix de certaines solutions monte très vite !

Les graines entières, parfaites pour le snacking

Très contemporaines, les graines sont aussi les plus utilisées en topping et les plus diversifiées. Leur image santé est excellente et leur saveur grillée est très appréciée. La cuisson au four (sur soles, sur plaques ou en moules) apporte une finition torrifiée qui exhausse les arômes et les textures croquantes et croustillantes. Cette solution est parfaitement adaptée à l'univers du snacking (buns à burgers, sandwiches, pains de mie, etc.) et soutient la

montée en gamme de l'offre. Les possibilités sont infinies et les techniques d'application on ne peut plus simples. Sur les pâtons relativement fermes (et peu collants au toucher), il convient de mouiller la surface avant de déposer les graines (à l'aide d'un pinceau, d'un spray ou d'une éponge humide). La technique consistant à rouler les pâtons sur une lingette humide, puis directement dans un bac rempli de graines est efficace. Sur les pâtons collants (très hydratés) et/ou disposés en moules, il n'est pas nécessaire de mouiller la surface (les graines collent d'elles-mêmes). Certaines pâtes très collantes (pains nordiques au seigle ou sans gluten) peuvent aussi être façonnées (enroulées) directement dans le bac à graines.

Les céréales et graines transformées pour plus de goût

La grande famille des céréales, des pseudo-céréales (sans gluten) et des légumineuses

est également très moderne et très intéressante, moyennant, le plus souvent, une transformation industrielle (maltage, soufflage, extrusion, floconnage, par exemple) afin d'améliorer le goût, la texture et la digestibilité. Citons le malt toasté de blé, d'orge ou de seigle ; les semoules de blé dur, de maïs séché ou grillé (gaudes) ; le riz soufflé, le maïs extrudé, les flocons d'avoine.

Les meuniers sont généralement force de proposition sur cette gamme. Par exemple, Banette vient de sortir un mélange (topping Banette n° 7) à base de flocons de lentilles corail, de pois toastés, de graines de sarrasin toastées, de quinoa rouge et de graines de courge. Lesaffre a élargi aussi sa gamme Inventis Fleurilège à base d'extraits de levures (au goût crackers) qui compte désormais deux références : semoules (de blé dur) et graines (lin brun, millet, sésame). Les drèches de brasserie (résidus de graines maltées, toastées et concassées obtenus après brassage) sont aussi une alternative écologique et innovante (innovation Maltivor).

L'ultra-tendance effet tigré à base de farine de riz

La finition "tigré" ou "girafe" est ultra-tendance. Cette croûte, craquelée à la manière d'un pelage de félin (un jaguar plus qu'un tigre !), s'obtient en déposant sur le pâton un appareil à base de farine de riz, qui va se lézarder à la cuisson et former des petites plaques croustillantes et aromatiques. Cet appareil de consistance semi-pâteuse se dépose en couche semi-épaisse (1 à 5 mm) juste avant l'apprêt. La recette de base est simple à réaliser

1. Le pain tigré fonctionne très bien avec le sucré.
2. Le topping des pains cuits en moules reste bien en place.
3. Le snacking contemporain fait la part belle aux graines.



(farine de riz, levure, eau, sucre, sel, huile) et peut être additionnée d'une épice (paprika, piment doux, curcuma, notamment) ou d'une farine sans gluten colorée (farine de gaudes ou de maïs) pour plus de couleur et de saveur. Idéale pour sublimer un pain gastronomique (pain au maïs et chorizo, par exemple), cette finition dope aussi l'attrait visuel de toute la gamme. CSM Ingredient propose une solution innovante prête à l'emploi (Tiger Paste) avec trois aromatisations (poivre noir et sel de mer, goût méditerranéen, goût barbecue).

Le retour des farines et poudres décoratives

Les décors à base de farine déposés au pochoir font leur grand retour dans l'univers de la boulangerie. Faciles à personnaliser, les pochoirs permettent de produire une infinité de toppings à base de poudres blanches (farine type 45, féculé de maïs, etc.) ou foncées (farines de sarrasin-seigle, sucre de coco, etc.). Celles-ci sont saupoudrées sur le pâton à l'aide d'une passette à thé, en couches fines et régulières, juste avant cuisson. Il existe des pochoirs positifs et négatifs (ou inversés) et même mixtes, selon qu'on utilise la forme pleine (intérieur de la découpe) ou la forme évidée (extérieur). Pour les effets de texture ou les motifs répétitifs (damiers, pois, rayures, fleurs, feuilles, etc.), il est préférable d'utiliser des grilles pochoirs à biscuits. 🍴

Armand Tandeau

QUESTION DU MOIS

Quelles sont les graines intéressantes en panification ?

Il existe plusieurs catégories de graines entières adaptées à la panification (en inclusion ou en topping). Selon les cas, elles peuvent être utilisées précuites, germées ou toastées. Les graines farineuses (blé, orge, quinoa, millet, sarrasin, par exemple) sont riches en glucides complexes, fibres et protéines végétales (sans gluten pour certaines). Les légumineuses (soja jaune, pois cassés, lentilles corail ; haricots coco,

azuki, etc.) sont intéressantes pour leurs protéines végétales (sans gluten), leurs fibres et leurs minéraux. Les graines oléagineuses recouvrent les fruits à coque (amandes, noix, noisettes...), le tournesol, la courge, le lin (jaune, brun), le pavot, la nigelle (cumin noir), le chia, le sésame... Elles apportent des protéines végétales (sans gluten), des acides gras essentiels (oméga 3, oméga 6) et des anti-oxydants (vitamine E).