

Boulangerie Burkard, Pommersfelden

La boulangerie Burkard utilise pour la première fois des fours MIWE. Et pour cause : le MIWE roll-in e+ réunit des résultats de cuisson optimaux à une consommation d'énergie sobre et à une commande intuitive. Une sonde de température à cœur contribue à garantir la qualité des pains dans le MIWE roll-in e+.

Robert Burkard, maître boulanger, a remplacé en même temps ses trois fours. « Cela faisait longtemps que je les avais et le service de maintenance n'était plus approprié », dit-il en se remémorant la situation. Après avoir examiné différents modèles de four, le MIWE roll-in e+ a remporté son adhésion. R. Burkard explique pourquoi il s'est décidé à acheter ces fours : « Une consommation d'énergie réduite est importante. Et le résultat de la cuisson l'est d'autant plus. »

Le MIWE roll-in e+ répond à ces deux exigences. Ces fours à chariot offrent en plus de nouvelles possibilités de cuisson à la boulangerie, en premier lieu pour les petits produits

tels que les petits pains, pour lesquels le résultat de cuisson se doit d'être homogène au possible. Il est obtenu par la pression standard atmosphérique dans la chambre de cuisson ainsi que par la circulation de l'air bien pensée et le réglage de la quantité d'air (MIWE aircontrol).

Le système de « cuisson atmosphérique » propose une pression homogène dans la chambre de cuisson. Rien ne vient perturber le résultat, qu'il s'agisse d'une cheminée au tirage défectueux, de variations des conditions météorologiques ou également, d'une pression ambiante défavorable. Robert Burkard : « Nous obtenons maintenant une homogénéité que nous n'avions jamais eu auparavant. »

Il faut d'ailleurs mentionner, que ce qui importe encore plus pour lui, c'est la qualité en soi des petits produits. En plus des divers sites comme la société mère, où s'effectue la cuisson depuis plus de 250 ans, la boulangerie est principalement présente dans les zones qui précèdent l'entrée d'enseignes alimentaires. R. Burkard parle par expérience : « La pression concurrentielle est importante, mais pas uniquement à ce niveau-là. » →



Robert Burkard, maître-boulangier, a été convaincu par le résultat de cuisson sur le MIWE roll-in e+. De même, sa consommation d'énergie a fortement baissé avec ce nouveau four, ce qui constitue un avantage supplémentaire.



Après cuisson dans le MIWE roll-in e+, les Burkis présentent une croustillance incomparable et la teneur subtile en humidité de la mie préserve longtemps la fraîcheur de ces petits pains.

Sa stratégie pour y parer : l'originalité. Par exemple, la boulangerie traditionnelle a installé un café au sein du siège, à proximité directe d'un ancien château. Les touristes, mais également les riverains, sont toujours bien accueillis ici. R. Burkard a également ouvert un autre grand établissement, le « Café B » à Gremsdorf dans la zone industrielle. Un drive propose aux automobilistes la possibilité d'acheter rapidement les délices de la boulangerie Burkard. Par contre, ils passent à côté de l'agencement de la filiale. En effet, elle a été aménagée selon les principes du Feng-Shui. Le magasin, l'espace de restauration et le jardin d'hiver rayonnent de chaleur et d'apaisement.

Bien sûr, cela ne suffit pas pour faire d'une entreprise un exemple de réussite. C'est pourquoi Robert Burkard ne cesse de se lancer des défis à lui-même : « Il faut aussi proposer des spécialités incomparables. » Des grains et des graines font partie des ingrédients rajoutés aux différentes pâtes. C'est pour cette raison qu'elles sont préparées dans un pastocuseur. Robert Burkard a de plus acheté une peseuse pour mesurer le poids des pâtes, également celles qui sont levées et très élastiques. Comme la préparation des pâtes s'effectue sans contraintes, les produits atteignent un tout nouveau niveau de qualité.

Ce qui nous ramène pour finir encore une fois aux nouveaux MIWE roll-in e+ ! En effet, à quoi sert une levée lente de la pâte destinée à développer toutes les saveurs du produit si le résultat de cuisson ne suit pas derrière ? Robert Burkard nous montre les « Burkis », petits nouveaux dans son assortiment. « Ils gagnent en qualité dans les nouveaux fours à chariot comparé aux fours à soles, » dit-il, la mine



La boulangerie Burkard doit sa réussite sur le marché à la qualité exceptionnelle de ses produits.

réjouie. Les Burkis à base de blé et de seigle sont moelleux à l'intérieur mais restent très croustillants à l'extérieur.

Par « ils gagnent en qualité », Robert Burkard veut dire que toutes les caractéristiques du petit pain sont concernées : « En bouche, la mie révèle une profusion de saveurs et la croûte croque avec une croustillance qui dure jusqu'à la dernière miette. » Oui, il s'agit bien ici du genre de produit qui permet de faire la différence entre un artisan boulanger et un concurrent industriel. Le maître-boulangier parle par expérience : « Peu importe le prix lorsque le goût est là. »

Son assortiment regorge de produits de qualité, parmi lesquels se trouvent les « Roggis », des petits pains de seigle rustiques ou les « Scharfe Peter », des pains oblongs au goût particulièrement relevé. Le « Renate » à l'épeautre est clair et préparé à partir d'une céréale ancienne, l'Oberkulmer Rotkorn. En ce qui concerne ce produit, Robert Burkard va encore plus loin. Il cultive lui-même la céréale et dispose en plus du label Bioland.

L'épeautre présente un avantage, à savoir que son enveloppe, la balle, résiste très bien aux conditions ambiantes néfastes. Cette céréale revêt une grande importance auprès des consommateurs soucieux de leur alimentation. Mais elle n'est pas simple à cuire pour autant. « Les produits à base de seigle ont tendance à vite se dessécher », explique le maître-boulangier Burkard.

C'est à ce niveau-là que le MIWE roll-in e+ entre en jeu. Le dernier modèle de ce four à chariot est équipé d'une sonde de température à cœur sans fil. Ce qui signifie qu'elle peut

rester enfoncée dans le produit tout au long du processus de cuisson. Robert Burkard explique les applications pratiques de la sonde : « Nous l'utilisons régulièrement pour effectuer des contrôles de qualité et optimiser les programmes de cuisson des pains. »

Cette sonde est intéressante pour tous les produits fabriqués en grandes quantités, comme les pains, les gâteaux, les brioches tressées et les Stollens. Par exemple, la température à cœur doit être de 93 °C pour les cheesecakes. Lorsque celle-ci est atteinte, le gâteau peut être parfaitement cuit. Pendant la cuisson, la température a donc ici la priorité par rapport à la durée. Cette sonde sert ainsi à mieux appréhender la qualité des matières premières, de s'adapter à leurs variations et de toujours obtenir au final le même résultat de cuisson.

La courbe de température mesurée par la sonde de température à cœur est enregistrée pendant quatre semaines dans la commande du MIWE roll-in e+. Elle permet d'en savoir plus sur le processus de cuisson. Il est également possible de faire le tri des informations qu'elle fournit via un port ou une interface USB et même de les archiver. Cela peut s'avérer nécessaire par exemple s'il faut compiler des documents relatifs aux mesures prises en matière d'hygiène et d'assurance qualité.

Les concepteurs de MIWE ont intégré des surfaces planes au MIWE roll-in e+ afin que le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur s'effectue facilement et que le four respecte les exigences d'hygiène. La chambre de cuisson a été optimisée dans ce sens en ce qui concerne le dernier modèle de four que R. Burkard possède. Le maître boulanger parle en connaissance de cause : « Les parois, mais également le fond avec le plateau tournant sont extrêmement faciles à nettoyer. »

Robert Burkard peut paramétrer les différentes séquences de cuisson avec précision sur la commande Touch Control MIWE TC. Le grand écran tactile en verre à côté de la porte assure une lecture claire nécessaire au bon déroulement de la cuisson. La consultation des différents programmes de cuisson est intuitive. Il est possible de mémoriser jusqu'à huit étapes de cuisson avec les paramètres les plus variés pour chaque programme.

« Le membre du personnel n'a plus qu'à sélectionner le programme sur le four et une fois la température atteinte, il enfourne pour la cuisson », indique Robert Burkard. Selon



Au siège, R. Burkard gère un café où se retrouvent des riverains tout comme des visiteurs du château voisin qui affluent en grand nombre.

lui, une utilisation simple et sûre, entre autres, garantit une bonne homogénéité au niveau de la qualité du produit.

Boulangerie Burkard GmbH en bref

Gérants : Robert + Gabriele Burkard
Pfarrer-Schonath-Straße 7
DE-96178 Pommersfelden

Filiales : 11

Personnel :

Production : 25, dont 5 apprentis

Vente : 137, dont 6 apprentis

Expédition/logistique : 5

Gestion : 3

Exemples de prix :

Petit pain 0,32 Euro

Burki 0,70 Euro

Petits pains spéciaux 0,55 Euro

Pain de seigle 1 000 g 2,60 Euro

Pain spécial 750 g 2,95 Euro