

Boulangerie Grünhoff, Norden-Norddeich, Allemagne

Une solution idéale.

Le maître boulanger et pâtissier Lars Grünhoff ne jure que par les fours circulaires. Et pourtant, un « oui, mais » lui vient assez rapidement aux lèvres. Car aujourd'hui il sait qu'il existe aussi d'autres solutions qui n'ont rien à envier à la cuisson en four circulaire, quand elles n'offrent pas des avantages supplémentaires. Ses deux fours circulaires ont été complétés par un MIWE ideal e+ avec variobake. « Une solution idéale » dit L. Grünhoff, tant du point de vue de la consommation d'énergie que – et c'est le plus important pour lui – du point de vue de la qualité de cuisson obtenue.

Nous voulons immédiatement nous assurer de la qualité de cuisson et mordons dans une viennoiserie. « Il faut que ce soit tout aussi savoureux l'après-midi que tôt le matin à la sortie du four », argumente L. Grünhoff. Elle est réellement encore très bonne. Sa fine croûte s'effrite, tandis que sa mie est fondante et aérée. L. Grünhoff et ses collaborateurs cuisent délibérément les viennoiseries dans le MIWE ideal e+, justement pour obtenir de tels résultats.

L. Grünhoff met en évidence son idée de base : « Nous voulons la meilleure atmosphère de cuisson pour chaque produit. » Son entreprise dispose de huit sites propres et fournit, de plus, un grand nombre d'acheteurs en gros, tels que des hôtels et restaurants de la région. Comme la pleine saison se situe principalement en été, les quantités de cuisson varient fortement. « Nous voulons également que cela soit pris en compte lors d'un nouvel investissement dans des fours », dit L. Grünhoff, diplômé en gestion d'entreprise artisanale, qui établit précisément les comptes.

Certes, les fours circulaires maintiennent bien la chaleur, mais ils ne sont pas souples et il faut toujours chauffer toutes les chambres de cuisson. Un four à chaleur tournante tel que le MIWE ideal e+ est conçu avec deux circuits. Il est donc possible de piloter deux groupes de chambres de cuisson. « Et, s'il le faut, seul un groupe de chambres de cuisson chauffe en hiver », explique L. Grünhoff.

Ce qui lui importe surtout, c'est que le MIWE ideal e+ offre une cuisson modulable à souhait. « Avec un four circulaire, il faut réfléchir précisément à ce qui doit être cuit à quel →



Résultats de cuisson améliorés, répartition flexible et sobriété énergétique – autant de raisons pour le maître boulanger et pâtissier Lars Grünhoff de miser sur le MIWE ideal avec variobake.



Le meilleur système de four disponible est utilisé pour chaque produit.

moment, car la température ne chute que très lentement. » Grâce à la grande masse d'accumulation du four circulaire, c'est certainement un avantage pour certains produits. C'est pour cela que L. Grünhoff cuit principalement du pain dans les deux fours circulaires. Les deux fours circulaires et le MIWE ideal e+ sont complétés par un chargeur qui permet d'enfourner avant tout des pains sur les pierres de cuisson.

En revanche, Lars Grünhoff s'est séparé d'un four à chariot rotatif traditionnel et d'un four à chariot fixe en technique circulaire. Ce dernier était devenu trop grand avec ses 24 plaques. « Nous avons des fournées plutôt petites, mais d'autant plus nombreuses. » Actuellement, L. Grünhoff exploite encore trois fours à chariot rotatif, pour les petits pains longs et aux céréales. « Mais même en pleine saison, notre four double à chariot rotatif reste éteint certains jours », explique L. Grünhoff. La raison invoquée est une cuisson croissante dans les filiales.

Au fur et à mesure, les huit filiales ont été dotées de fours de magasin MIWE aero. Tout au long de la journée, six sortes de petits pains y sont cuits. L'avantage de cette uniformisation des fours dans les magasins est, d'une part, la qualité proposée, identique sur tous les sites. D'autre part, des membres du personnel polyvalents ou des « intérimaires » peuvent aussi manipuler tous les fours.

Dans les filiales, les pâtons proviennent d'armoires de fermentation entièrement automatisées ou passent par des installations de fermentation entièrement automatisées et sont livrés refroidis aux filiales avant d'être cuits. Pour Lars Grünhoff, cela présente l'avantage de ne plus avoir à



Les soles sortantes permettent un enfournement et retrait aisé.

déterminer la meilleure fermentation possible dans les filiales. « Ainsi, nous pouvons offrir toute la journée des petits pains tout droit sortis du four », tel que le conçoit L. Grünhoff.

Pour d'autres produits, la préparation d'une pâte au levain en interne (procédé sel-levain) assure une qualité élevée. « Ici aussi, la cuisson joue un rôle central », dit L. Grünhoff, faisant référence à l'interaction entre la formation de la croûte et une mie savoureuse. C'est la raison pour laquelle il avait déjà misé sur la technique circulaire quelques années auparavant.

Comme il connaît également les inconvénients de cette technique, il a trouvé dans le nouveau MIWE ideal e+ avec variobake le complément parfait : « Désormais, nous pouvons reproduire des courbes de cuisson sur un four à chaleur tournante, ce qui n'était pas possible avant, tout en exploitant sa flexibilité en même temps. »

Ce résultat est obtenu à l'aide du brûleur auto-adaptateur en interaction avec la commande du four. Si jusqu'à présent le brûleur ne pouvait fonctionner que sur deux niveaux de puissance maximum, il se règle maintenant à n'importe quel niveau. Seuls les brûleurs au gaz peuvent disposer d'une telle fonctionnalité. Une forte chute de la température de cuisson est ainsi évitée après l'enfournement du pain, entre autres. Le brûleur continue de fonctionner à faible puissance, ce qui empêche de brûler le pain.

En conclusion, cela signifie que la cuisson peut s'effectuer dans un MIWE ideal e+ avec variobake de la même manière que dans un four circulaire ou dans un four au

fuel. « L'ideal améliore la qualité de nombreux produits », ajoute L. Grünhoff. Certainement parce que la commande de la température est très précise. Ainsi, la courbe de déroulement de la cuisson peut être parfaitement adaptée à chaque produit. Ce n'est pas pour rien que MIWE a appelé ce système variobake.

Lars Grünhoff et ses collaborateurs ont rapidement trouvé les produits qui cuisaient le mieux dans le MIWE ideal e+. « A vrai dire, nous pourrions tout cuire dedans », dit un membre du personnel à côté du four. Mais les autres fours à étages doivent également être utilisés, d'autant plus qu'ils sont nécessaires pour des raisons de capacité.

C'est pourquoi seul un assortiment de produits délibérément choisis entre dans le four à chaleur tournante avec variobake. Il inclut les viennoiseries, les croissants et les gâteaux. « Nous constatons qu'ils lèvent différemment, donnent une plus jolie brillance et gardent la saveur souhaitée, même longtemps après la cuisson », indique L. Grünhoff.

Certaines variétés de pains, telles que le pain de seigle pur, sont exclusivement cuites dans le MIWE ideal e+ avec variobake. Pour cela, les pains sont placés directement sur les deux soles sortantes. Tandis que d'autres pains sont enfournés avec un chargeur d'Ahlborn via des enfourneurs, ce four permet d'économiser une étape et les pâtons délicats sont moins sollicités. Depuis toujours, la cuisson du MIWE ideal s'effectue sur des plaques en pierre, ce qui a également un effet positif sur le résultat de cuisson.



Même dans l'après-midi, les pains aux raisins font toujours aussi envie : bien savoureux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

« Dans un four circulaire, les pains de seigle s'étalent plutôt en largeur. Dans le MIWE ideal, ils lèvent mieux en hauteur », explique L. Grünhoff par expérience. Pour améliorer la levée, le maître boulanger et pâtissier a aussi misé avant tout sur la buée saturée. Bien que l'ideal fasse partie des classiques, les constructeurs MIWE continuent de le perfectionner.

Ce n'est pas pour rien que le label e+ est désormais accolé au nom MIWE ideal. Les performances de l'appareil à buée ont été renforcées et en plus de cela, la gestion de l'énergie a été repensée. « Nous voyons bien que nous utilisons moins de gaz », remarque en premier Lars Grünhoff. MIWE parle d'une augmentation du rendement énergétique de 15 %.

En conclusion, la puissance connectée a pu être baissée de 20 % par rapport à celle du modèle précédent, tout en augmentant nettement les performances de l'appareil à buée. Lars Grünhoff ne cessent de le faire remarquer. Le déroulement précis du processus de cuisson a également un effet positif sur la consommation d'énergie. « Cela semble logique », dit L. Grünhoff, « car on n'apporte que l'énergie qui est réellement nécessaire. »

Après avoir été aidé par un maître boulanger MIWE, Lars Grünhoff a ensuite créé les programmes de cuisson lui-même : « La commande TC est très intuitive et claire. » Les paramètres de cuisson souhaités sont simplement entrés via l'écran tactile couleur. Il est ainsi possible de →



Les croissants sont préparés ici comme le reste. Ils sont cuits dans le MIWE ideal, parce qu'ils « lèvent mieux », comme l'indique Lars Grünhoff.

définir et d'entrer jusqu'à huit étapes de cuisson avec des paramètres tels que buée, tirage et température.

Même pour le pain noir et ses sept heures de cuisson, le maître boulanger et pâtissier Grünhoff a enregistré un programme. Au cours des trois premières heures, la température de cuisson descend de 240 à 140 °C. « Dans un four circulaire, cela ne serait pas possible. Le pain serait brûlé. » Ensuite, le pain cuit encore pendant quatre heures.

L'une des soles sortantes contient 52 pains noirs de sept kilogrammes chacun. « La qualité de construction du four se révèle au plus tard à ce moment-là aussi », dit Lars Grünhoff en souriant. Les pains noirs et les moules pèsent au total environ 400 kilogrammes. Avec les soles sortantes du MIWE ideal e+, cela n'est pas un problème.

Et malgré le grand volume de la fournée, la courbe de température du four ne chute pas. « Vous voyez ici, à l'écran de la commande que le brûleur fonctionne », explique L. Grünhoff. Par contre, il ne fonctionne qu'à très faible puissance pour suivre parfaitement la courbe de cuisson



Lars Grünhoff a complété ses fours circulaires par un four à chaleur tournante, ce qu'il considère comme la « solution idéale ».

réglée. « C'est l'idéal », déclare L. Grünhoff avec un léger sous-entendu peut-être !

Grünhoffs Backstuuv en bref

Propriétaire : Lars Grünhoff
Tunnelstraße 1
26506 Norden-Norddeich / Allemagne

Filiales : 8 + une grande activité de livraison

Personnel :

Production : 24, dont 4 apprentis

Vente : 80, dont 7 apprentis

Expédition/logistique : 8

Gestion : 2

Exemples de prix :

Petits pains longs 0,33 euros

Pain bis 1 000 g 3,10 euros

Pains spéciaux 1 000 g 3,25 euros

Viennoiseries 1,50 - 1,70 euros

Croissants 0,95 euros

Gâteaux 1,70 - 2,65 euros