



Comment faire un excellent pain?

✓ Calcul du poids ingrédients



✓ Calcul optimal des températures



✓ Calcul précis du temps de fermentation



Essayer cette App Android



Page d'accueil

Annotations:

- Carnet de Notes de vos recettes (textes et photos):** Points to the top navigation bar.
- Charger toutes les recettes à partir d'un fichier .txt (format JSON):** Points to the top navigation bar.
- Enregistrez tous les fichiers de recettes (.txt) dans le dossier de téléchargement et partagez également un fichier .txt (format JSON):** Points to the top navigation bar.
- Options de recettes de pain:** A sidebar menu with settings like 'Unité', 'Température en Fahrenheit', 'Langue', and 'Robot'.
- Recettes de Pain Maison:** Main grid showing categories like 'PAIN, BRIÔCHE, PIZZA', 'PAIN PARAMÉTRÉ', and 'PAIN AVANCÉE'.
- Menu contextuel de la recette:** A blue menu appearing over a recipe card with options like 'Renommer', 'Photo', 'Icône de forme', 'Copier', and 'Fait'.
- Supprimer la recette:** Points to the 'Fait' option in the context menu.
- Affiche le menu contextuel de la recette (en bas de l'écran en bleu / icônes blancs):** Points to the bottom navigation bar.
- Change le nom de la recette:** Points to the 'Renommer' option.
- Utiliser vos photos en tant qu'icône de la recette:** Points to the 'Photo' option.
- Utilise une icône standard pour votre recette (pain/pizza/brioche):** Points to the 'Icône de forme' option.
- Duplique la recette sélectionnée:** Points to the 'Copier' option.
- Cache le menu contextuel de la recette:** Points to the 'Fait' option.
- Version de l'application et informations de débogging:** Points to the bottom left corner.

Onglet PAIN

Annotations:

- Appuyer sur le texte pour change le nom de la recette:** Points to the recipe title 'Faible Ensemencement RP #1'.
- Enregistrez le fichier de recette (.txt) dans le dossier de téléchargement et partagez également un fichier .txt (format JSON):** Points to the top navigation bar.
- Partagez le texte de la recette via e-mail, Facebook, WhatsApp, etc.:** Points to the top navigation bar.
- Le "point" montre le poids qui va servir de référence pour la recette:** Points to the '650g' weight value.
- Température de la pâte en fin de pétrissage [22-26 deg. C]:** Points to the '15,4°C' temperature value.
- Mélange et pétrissage manuels / appuyez pour passer au robot >> Voir aussi "panneau d'options rétractable côté droit" pour le choix du robot.** Points to the 'Mélange' and 'Pétrissage' sections.
- Choix de la Température de Base (doit intégrer la friction du robot):** Points to the 'Température de Base' section.
- Temps de Fermentation:** Points to the '22 hrs 30' fermentation time.
- Les temps de fermentation et les températures de la pâte sont calculés par des modèles d'Intelligence Artificielle:** Points to the 'Temps de Fermentation' section.
- Mode de fermentation:** A sidebar menu with options like 'Pointage & Apprêt', 'Pointage lent au froid', etc.
- Temp. pièce:** Points to the '21°C' temperature value.
- Lancer le chronomètre du début ou de l'étape sélectionnée dans le graphique:** Points to the 'COMMENCER' button.
- Heure de démarrage. "Maintenant" si le drapeau de démarrage est barré en rouge (-/-):** Points to the 'samm. 16:29' time value.
- Appuyer sur l'icône de la farine pour changer le nom de votre propre farine:** Points to the 'FAIPOCA FLOUR/STARD' flour icon.
- Appuyer sur les chiffres pour ajuster les caractéristiques de votre farine:** Points to the '10.5%' and '56%' values.
- Le ratio de protéines de 10% est la norme et peut aller jusqu'à 16%.**
- Le taux d'absorption de la farine, 60%, est la norme.**
- Appuyez pour afficher le sélecteur de nombres afin de sélectionner le poids de ce type de farine (réglez la valeur quelle que soit la % initiale de cette farine spécifique):** Points to the '0g' weight value.
- Appuyez pour activer ou désactiver la sensation du ratio d'hydratation dans vos mains. Ce pourcentage dépendra du type de farine, c'est-à-dire en fonction du pourcentage d'absorption de la farine lié à la teneur en protéines. 70% correspond à l'hydratation résultant de l'effet d'absorption de la farine. La pâte aura l'impression d'avoir une hydratation de 70% tout en étant à 84%.**
- Le ratio d'hydratation est calculé quel que soit le type de farine (liquide total / farine totale). 84% est le pourcentage réel de liquide dans la pâte.**
- Cas du Poolish: 0.63 g de levure pour le Poolish et ensuite 3,8 g pour le reste de la recette (4.2 g en tout):** Points to the 'Levure' section.
- Appuyez sur le signe "+" pour ajouter un ingrédient supplémentaire à la recette; cela permettra de cuire la brioche, le panettone, d'ajouter des graines, etc.** Points to the '+' icon.
- Affiche le pourcentage de liquide dans l'ingrédient supplémentaire pour prendre correctement en compte l'hydratation de la pâte.** Points to the '50%' value.
- Appuyez longuement sur l'icône "poubelle", puis appuyez à nouveau ou faites glisser pour supprimer l'ingrédient supplémentaire.** Points to the trash icon.

Onglet INGREDIENTS

Annotations:

- Appuyer sur l'icône de la farine pour changer le nom de votre propre farine:** Points to the 'FAIPOCA FLOUR/STARD' flour icon.
- Appuyer sur les chiffres pour ajuster les caractéristiques de votre farine:** Points to the '10.5%' and '56%' values.
- Le ratio de protéines de 10% est la norme et peut aller jusqu'à 16%.**
- Le taux d'absorption de la farine, 60%, est la norme.**
- Appuyez pour afficher le sélecteur de nombres afin de sélectionner le poids de ce type de farine (réglez la valeur quelle que soit la % initiale de cette farine spécifique):** Points to the '0g' weight value.
- Appuyez pour activer ou désactiver la sensation du ratio d'hydratation dans vos mains. Ce pourcentage dépendra du type de farine, c'est-à-dire en fonction du pourcentage d'absorption de la farine lié à la teneur en protéines. 70% correspond à l'hydratation résultant de l'effet d'absorption de la farine. La pâte aura l'impression d'avoir une hydratation de 70% tout en étant à 84%.**
- Le ratio d'hydratation est calculé quel que soit le type de farine (liquide total / farine totale). 84% est le pourcentage réel de liquide dans la pâte.**
- Cas du Poolish: 0.63 g de levure pour le Poolish et ensuite 3,8 g pour le reste de la recette (4.2 g en tout):** Points to the 'Levure' section.
- Appuyez sur le signe "+" pour ajouter un ingrédient supplémentaire à la recette; cela permettra de cuire la brioche, le panettone, d'ajouter des graines, etc.** Points to the '+' icon.
- Affiche le pourcentage de liquide dans l'ingrédient supplémentaire pour prendre correctement en compte l'hydratation de la pâte.** Points to the '50%' value.
- Appuyez longuement sur l'icône "poubelle", puis appuyez à nouveau ou faites glisser pour supprimer l'ingrédient supplémentaire.** Points to the trash icon.
- Température de la pièce (ambiante):** Points to the '21°C' temperature value.
- Influence la température de l'eau.** Points to the 'Temp. pièce' section.