



## 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 download icon.
- Enregistrez tous les fichiers de recettes (.txt) dans le dossier de téléchargement et partagez également un fichier .txt (format JSON):** Points to the share icon.
- Options de recettes de pain:** A sidebar menu with settings like units, temperature, and recipe options.
- Recettes de Pain Maison:** Main grid of recipe cards (e.g., Pain de campagne au levain, Faible Ensemencement RP, Brioches).
- Menu contextuel de la recette:** A blue menu that appears 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.
- 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 debugging:** Points to the bottom left corner.
- Reglages:** A settings menu on the right with options like 'Aide via e-mail', 'Groupe Facebook', 'Besoin d'aide?', 'Site web (App)', and 'Historique des versions'.
- Affiche le menu contextuel de la recette (en bas de l'écran en bleu / icônes blancs):** Points to the bottom navigation bar.

## Onglet PAIN

**Annotations:**

- Appuyer sur le texte pour change le nom de la recette:** Points to the recipe title 'Longue fermentation Levain 1%'.
- Enregistrez le fichier de recette (.txt) dans le dossier de téléchargement et partagez également un fichier .txt (format JSON):** Points to the share icon.
- Partagez le texte de la recette via e-mail, Facebook, WhatsApp, etc.:** Points to the share menu.
- Le "point" montre le poids qui va servir de référence pour la recette:** Points to the 'x1' multiplier.
- Température de la pâte en fin de pétrissage [22-26 deg. C]:** Points to the 'Temp. pâte' field.
- 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 'Temp. de Base' field.
- Temps de Fermentation:** A graph showing fermentation time vs. temperature and yeast percentage.
- Les temps de fermentation et les températures de la pâte sont calculés par des modèles d'Intelligence Artificielle:** Points to the graph.
- Mode de fermentation:** A list of fermentation modes like 'Pointage & Apprêt', 'Pointage lent au froid', etc.
- Temps: Calcul automatique du temps de fermentation en plus de la fermentolyse (2 pointages + 1 apprêt ou 1 pointage et 2 apprêts):** Points to the 'Temps total' field.
- Température: Sélection automatique de la température (Ambiante ou Froid):** Points to the 'Temp. de Base' field.
- Temps & Température: Saisie manuelle du temps ou de la température:** Points to the 'Temps' and 'Temp. de Base' fields.
- Division en pâton:** Points to the 'Division' icon.
- Mise en forme pour l'apprêt:** Points to the 'Forme' icon.
- 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 field.

## Onglet INGREDIENTS

**Annotations:**

- Appuyer sur l'icône de la farine pour changer la photo par celle de votre propre farine:** Points to the 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%:** Points to the '10.5%' value.
- Le taux d'absorption de la farine, 60%, est la norme:** Points to the '56%' value.
- 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 '10.5%' and '56%' input fields.
- 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%:** Points to the '70%' and '84%' values.
- 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.** Points to the '84%' value.
- 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 for 'Huile d'olive'.
- 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): influence la température de l'eau.** Points to the 'Temp. pièce' field.