

Pâtisserie

Du sur-mesure pour les gaufres du Nord

La Pâtisserie des Flandres mise sur un fournisseur belge pour la construction à façon de ses deux fours à gaufres.

La Pâtisserie des Flandres à Erquinghem-Lys (Nord) a inauguré sa nouvelle usine en septembre (cf. Process Alimentaire n° 1263). Après la destruction de l'usine par un incendie, l'entreprise a fait reconstruire à façon ses deux fours à gaufres par Acemal. L'un des fours a une capacité journalière de cuisson de 20 000 gaufres sur quatre lignes, l'autre 50 000 écus (mini-gaufres croquantes). Les gaufres doivent être encore moelleuses à la sortie du four pour être tranchées avant l'étape du fourrage. Cette exigence a imposé au constructeur une fabrication à façon du four.

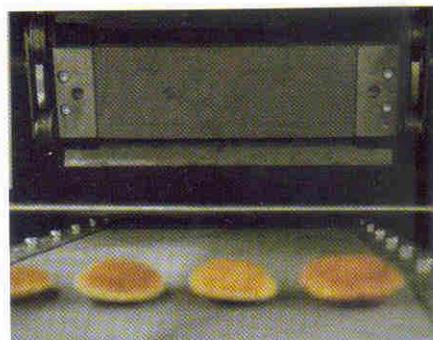
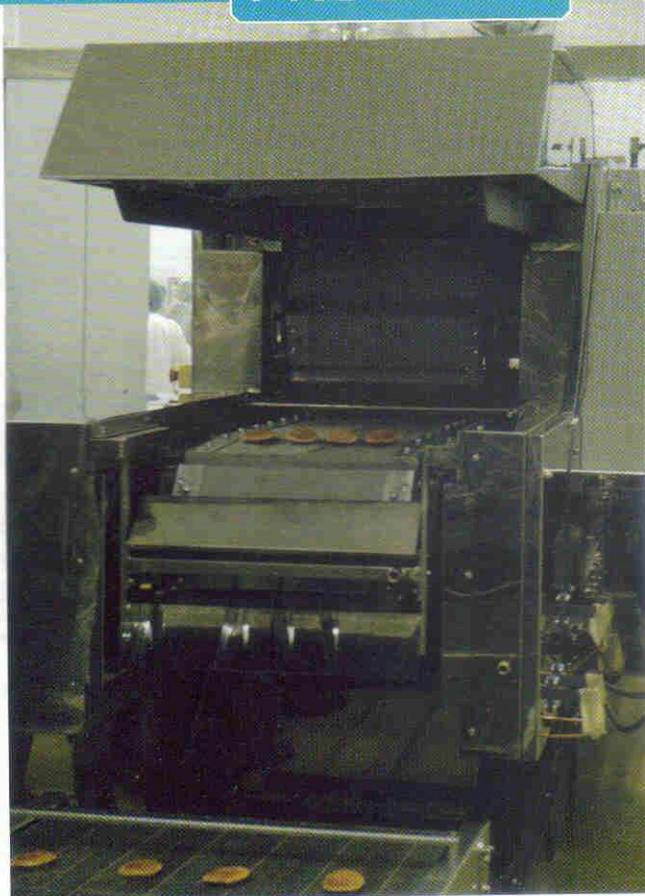
Cuisson au gaz

« La pâte étant plus élastique et dure qu'une gaufre de Liège, la barre de formage de la pâte a été revue », explique Marc de Longrée, gérant d'Acemal. Les bandes de pâtes sont formées à l'aide d'un dépositoire automatique. Les pâtons sont produits sous l'effet de la poussée de la pâte et non par dosage volumétrique. Dirigées vers le four, elles sont cuites à 210 °C entre deux plaques en fonte. La source d'énergie choisie est le gaz. « La cuisson au gaz est plus rapide, grâce au brûleur pulsé et moins cher que l'électricité. Ce choix impose tout de même une inertie d'une heure avant son utilisation », explique Eric Blanchegorge, responsable production Pâtisserie des Flandres. Un système d'aération permet l'évacuation de la vapeur de cuisson en dehors de l'atelier. « L'étape primordiale de la fabrication d'un four à gaufre est le gaufrier. La taille et surtout l'espace entre les deux plaques de fonte doivent être parfaitement adaptés car ils donnent

Un dépositoire automatique de pâtes à gaufre alimente le four.



Trois ventilateurs permettent d'évacuer la vapeur générée lors de la cuisson des gaufres.



Le four Acemal peut cuire jusqu'à 40 gaufres par minutes sur les quatre rangées.



LA PAROLE À ▶ Eric Blanchegorge, responsable production Pâtisserie des Flandres

Après l'incendie de 2008, Acemal nous a reconstruit à l'identique le four à gaufres



Notre produit à fourrer est spécifique : gaufre moelleuse à cuisson rapide, d'environ trente secondes. Pour la fabrication du four, nous avons choisi Acemal parmi trois constructeurs. Leur proximité géographique (Belgique), leur réactivité et leur écoute ont été déterminantes dans le choix. ●



la future forme au produit. Ces données ne sont pas réglables après la conception du four », insiste Marc de Langrée.

Peu d'entretien

Le nettoyage quotidien est réalisé par pyrolyse. « Une fois toutes les trois semaines, un équipement dédié est placé au niveau du four à gaufres pour un nettoyage sous pression à 300 bars », ajoute Thomas Sabin, responsable qualité de la Pâtisserie des Flandres. « Ce type de nettoyage est plus efficace que la brosse », ajoute-t-il. ●

REPORTAGE VIRGINIE GUILLERM