

Pétrin à Bras plongeants MISS BAKER



Miss Baker Chef



Miss Baker Pro

Miss Baker est un pétrin à bras plongeants, il permet de pétrir de petites ou de grandes quantités de pâte avec un résultat optimal : il oxygène parfaitement bien la pâte grâce à son système de bras plongeants qui reproduit lentement le travail manuel et travaille ainsi la pâte en douceur.

Le très faible mouvement mécanique permet de ne pas échauffer la pâte pendant le pétrissage tout en maintenant les caractéristiques de la farine. Ce pétrin est idéal pour la préparation de grands produits levés de pâtisserie, de pains à hydratation élevée, de pâtes pour la pizza, la brioche, la pâte sablée, la pâte feuilletée et la pâte aux œufs.

Il existe différents modèles, permettant de pétrir de 0,5 à 6 kg de pâte.

	Miss Baker Chef	Miss Baker Chef XL	Miss Baker Pro	Miss Baker Pro XL
Capacité de farine	0,3 à 1,8 kg	1 à 3 kg	0,3 à 1,8 kg	1 à 3 kg
Capacité de pétrissage	0,5 à 3 kg	1,5 à 6 kg	0,5 à 3 kg	1,5 à 6 kg
Volume de la cuve	10 L	20 L	10 L	20 L
Nombre de vitesses	2	2	5	5
Vitesses des bras	38 et 52 tour / min	38 et 52 tour / min	de 25 à 65 tr/min	de 25 à 65 tr/min
Dimensions de la cuve	Ø 32 - h 18 cm	Ø 36 - h 20 cm	Ø 32 - h 18 cm	Ø 36 - h 20 cm
Tension	230 V monophasé	230 V monophasé	230 V monophasé	230 V monophasé
Puissance	300 W	500 W	300 W	500 W
Dimensions LxPxH (cm)	33x46x51 cm	38x56x53 cm	33x46x51 cm	38x56x53 cm
Poids	28 kg	33 kg	28 kg	33 kg
Utilisateurs	particuliers, petits laboratoires et restaurants		Restaurants, pâtisseries et laboratoires R&D de l'industrie alimentaire	



INFO : Le système de bras plongeants dispose de la meilleure technologie pour les produits au levain. L'action mécanique des bras imite le mouvement des mains et pétrit lentement pour oxygéner la pâte correctement sans la surchauffer. Il permet également une hydratation plus élevée de la pâte (à partir de 50-55 % et jusqu'à 85-90% d'hydratation).

Le châssis du pétrin Miss Baker dispose de nombreux atouts : des dimensions compactes, tout en acier inox, il renferme la meilleure technologie de pétrissage.

Il est équipé d'un panneau de commande tactile, et d'un moteur à induction à haut rendement, avec un couple moteur élevé et une réduction des consommations, tout cela dans un silence absolu.

POUR ALLER PLUS LOIN :



BRAS PLONGEANTS

Système lent de pétrissage, fondé sur le mouvement de deux bras simulant un travail manuel, pour obtenir une pâte parfaitement oxygénée. Le frottement mécanique très réduit permet de ne pas surchauffer la pâte, tout en maintenant les caractéristiques de la farine. C'est pour cette raison qu'il se prête très bien à tous les produits levés.

BRAS EXTRACTIBLES

L'extractibilité totale des bras facilite le vidage de la pâte et les opérations de nettoyage.

SYSTÈME COMPACT

Le système compact exclusif à bras plongeurs est un brevet Bernardi permettant de réaliser des machines à encombrement réduit d'un excellent rapport qualité / prix.

Le système s'adapte parfaitement aux exigences professionnelles des pizzaiolos et des boulangers.

Nos tests ont montré que le système compact réussit à réaliser les recettes les plus exigeantes comme les grandes levées et les pétrissages à haute hydratation.

PÉTRIR AVEC LE SYSTÈME À BRAS PLONGEANTS

Le système à bras plongeurs est une technique de pétrissage qui pose la farine au centre de la recette. Celle-ci est insérée en premier dans la cuve et tous les ingrédients sont choisis par rapport à sa proportion. L'eau est ajoutée au fur et à mesure que le pétrissage le requiert; l'huile et les ingrédients secondaires entrent dans la pâte déjà frasée et étirée, et le sel parachève l'élaboration lorsque tous les levains se sont dispersés de manière homogène, en évitant ainsi d'en gêner l'efficacité.



FRASAGE ET ÉTIRAGE DE LA MAILLE DE GLUTEN

Le gluten est une protéine complexe générée par l'union de deux protéines simples - gliadine et gluténine - présentes dans la farine, due à l'action mécanique de pétrissage et à la présence d'eau. C'est pour cette raison que la phase de pétrissage ne se limite pas au simple mélange d'ingrédients, mais joue un rôle fondamental de frasage et d'étirage de la maille de gluten qui soutiendra ainsi la pâte lors du levage.



TEMPÉRATURE DE PÉTRISSAGE

Le respect de la nature des éléments est une règle fondamentale de l'art blanc. Lors de la phase de pétrissage, il s'avère nécessaire de surveiller les conditions de chacun des ingrédients. La force vitale des levains se réduit drastiquement aux températures supérieures à 30°C environ. Même les sucres présents dans la farine subissent un processus de caramélisation qui en altère la nature au préjudice du rendement de levage et de la digestibilité. Le frottement généré par les différents systèmes de pétrissage joue un rôle très important dans cette phase.

HYDRATION DE LA PÂTE

La quantité d'eau est un élément fondamental dans la structure de la pâte et dans les caractéristiques organoleptiques. Une hydratation soutenue (plus de 70% d'eau) confère, à la pâte, des alvéoles bien développées et favorise l'activité des levains. Une pâte hautement hydratée requiert toutefois un choix judicieux de la farine et une élaboration appropriée: le système à bras plongeants permet de conférer la grande énergie mécanique requise, en oxygénant parfaitement la pâte, sans la surchauffer.



A propos de Bernardi

Après 30 années d'expérience dans la technologie des pétrins à bras plongeants, la société BERNARDI a enrichi sa gamme d'un projet de formation dédié aux chefs et aux passionnés de cuisine avec l'ouverture, à l'automne 2013, d'un laboratoire expérimental de panification, de pizzeria et de pâtisserie, où l'on peut affiner ses connaissances dans l'élaboration de différents types de pâtes et découvrir les potentialités d'une technologie exaltant la tradition.

Depuis toujours, la société BERNARDI souhaite transmettre la culture de la technologie à bras plongeants, aussi bien pour la qualité des machines, que pour les excellents résultats obtenus sur tous les produits levés.

Pour une société souhaitant respecter la tradition du passé et la technologie de son temps, en proposant la technologie appropriée au meilleur résultat, l'ouverture du BERNARDI BAKERY LAB a été l'occasion de parfaire sa connaissance de ce marché.



Distributeur Bernardi France : Wismer
Zone Inova 3000, allée 5 – 88150 CAPAVENIR VOSGES
contact@wismer.fr | 03 29 82 27 71 | wismer.fr