



**JAC**

*ROLL* Factory

Concept de panification  
pour baguette Tradition

2021

## La baguette Tradition est un symbole fort de la boulangerie française.

Aspect rustique, mie crémeuse, alvéolage très développé, arômes marqués.. ce sont les ingrédients d'une baguette Tradition gagnante.

Elle est également un produit essentiel pour la fidélisation des clients. Nombre d'entre eux font parfois plusieurs kilomètres pour acheter la baguette Tradition qui répond en tous points à leur goût.

Pour faire une belle et bonne baguette Tradition, il n'y a pas un seul chemin.

Historiquement produite en process de panification direct, les dernières années ont vu de nouveaux process s'installer sur le marché.

## Parmi lesquels le pointage de la pâte en bac en froid positif qui présente de nombreux avantages:

- 1 Production du pain chaud en continu
- 2 Ajustement de la production en temps réel par rapport aux ventes
- 3 Réduction des pertes car la pâte peut être maintenue en froid positif jusqu'à 72 heures
- 4 Adaptation des horaires de production plus en phase avec les horaires de la boutique
- 5 Main d'œuvre moins spécialisée sur certains postes
- 6 Fournil compact

L'avènement de ce process s'est beaucoup construit autour des diviseuses-formeuses qui sont devenues des outils efficaces.

Certains consommateurs toutefois peuvent leur reprocher une certaine standardisation du format de la baguette Tradition. Par ailleurs, il existe une vraie attente du marché pour concilier le meilleur de deux mondes.

- 1** Retrouver une baguette Tradition à l'aspect rustique, avec un enroulement de la pâte bien caractéristique, ainsi que des bouts bien ronds ou pointus. Ceci afin de renforcer l'authenticité de ce produit.
- 2** Moderniser et optimiser sa méthode de fabrication afin de se mettre en accord avec les attentes des clients.

Le **Roll Factory** est donc un concept qui s'articule autour d'une machine inventée par **JAC**, la **Rollform**. Inaugurée en 2019, la Rollform possède un système d'enroulement breveté **Rolltrad**<sup>®</sup> qui fait toute la différence quant au respect de la pâte et de son alvéolage.

Un nouveau courant est donc lancé, mais loin de nous l'idée d'imposer un process trop cadré.

Le **Roll Factory** doit respecter le savoir faire de chaque boulanger et est adaptable à l'envie en process direct comme en process de pâte fermentée en masse, en tenant compte de l'équipement déjà en place.

**Ce document a vocation à vous guider, certainement pas vous contraindre.**

**Chacun doit pouvoir y développer sa créativité.**

## En direct

### ▼ Mélange

- Farine de type «tradition» + eau (70 à 75%) + Levain (optionnel)
- Autolyse de 20 à 40 minutes



### ▼ Pétrissage

- Spirale ou oblique : 5 minutes en vitesse 1
- Bras Plongeants : 10 minutes en vitesse 1
- Ajout de pâte fermentée (10% du poids de farine initial) + Sel
- Pétrissage 5 minutes en vitesse 2
- Température en fin de vitesse 2 : 24° +/- 1°
- Pointage en masse pétrin ou patière: 60 minutes



### ▼ Pesage en bacs de 20 pâtons (6,6 à 6,8 kg de pâte)



### ▼ Division en 20 portions en cuve (pâtons de 11.5 cm x 7.5cm)



### ▼ Enroulement en Rollform



### ▼ Apprêt de 20 à 40 minutes (min 15° à coeur avant la cuisson)



### ✓ Cuisson au four à sol à 260°



# Pâte fermentée en masse

## ▼ Mélange

- Farine de type «tradition» + eau (70 à 75%) + Levain (optionnel)
- Autolyse de 20 à 40 minutes



## ▼ Pétrissage

- Spirale ou oblique : 5 minutes en vitesse 1
- Bras Plongeants : 10 minutes en vitesse 1
- Ajout de pâte fermentée (10% du poids de farine initial) + Sel
- Pétrissage 5 minutes en vitesse 2
- Température en fin de vitesse 2 : 24° +/- 1°
- Pointage en masse pétrin ou patière: 60 minutes



## ▼ Pesage en bacs de 20 pâtons (6,6 à 6,8 kg de pâte)



## ▼ Fermentation en bacs

- Froid positif 3°, calibré à la taille du bac
- 1h sans couvercle
- Une fois la pâte à 10° mettre le couvercle sur les bacs
- Conservation de 6h à 72h



## ▼ Division en 20 portions en cuve (pâtons de 11.5 cm x 7.5cm)



## ▼ Enroulement en Rollform



## ▼ Apprêt de 20 à 40 minutes (min 15° à coeur avant la cuisson)



## ✓ Cuisson au four à sol à 260°



## Points forts



### **Pain chaud rapidement toute la journée**

Comme votre pâte est stockée en froid positif, à tout moment de la journée, il vous suffit de sortir votre bac du froid, de le diviser, l'enrouler et de le mettre au four.



### **Développement des arômes**

Grâce à la longue fermentation en masse, les pains ont des arômes plus développés. Ils sont plus savoureux, croustillants et offrent une meilleure durée de conservation.



### **Meilleure gestion des quantités et moins de perte**

Votre pâte étant stockée jusqu'à 72 heures maximum, il vous est bien plus facile de gérer vos quantités en fonction de la demande. Vous évitez ainsi les pertes en matière première et temps de travail.



### **Personnel moins qualifié (division + enroulement)**

Rien de plus simple que d'utiliser une diviseuse JAC et une Rollform. Une fois les bons réglages déterminés, la manipulation peut se faire par du personnel moins qualifié. En outre, le farineur Easyflour® permet un fleurage parfait de la cuve de la diviseuse dans un simple mouvement de va et vient.



La **Rollform** est une enrouleuse à baguettes tradition qui respecte la pâte en reproduisant le geste manuel et respectueux de l'artisan boulanger. Son tapis d'enroulement souple breveté **Rolltrad®** empêche le dégazage. **L'outil parfait pour retrouver la baguette rustique et traditionnelle.**

## Points forts

- 1** Simplicité d'utilisation : réglages et utilisation intuitifs
- 2** Silencieuse : pas de racleur, pas de transmission par chaîne ou courroie
- 3** Ergonomie : chargement et déchargement au même endroit
- 4** Compacité : à poser sur socle ou sur un plan de travail, la plus compacte du marché
- 5** Hygiène : tout inox, surfaces lisses pour un nettoyage facile
- 6** Economie : consommation électrique réduite (0,18Kw)
- 7** Bouts : ronds ou pointus
- 8** Garantie : 5 ans de garantie sur les pièces (hors pièces d'usure)

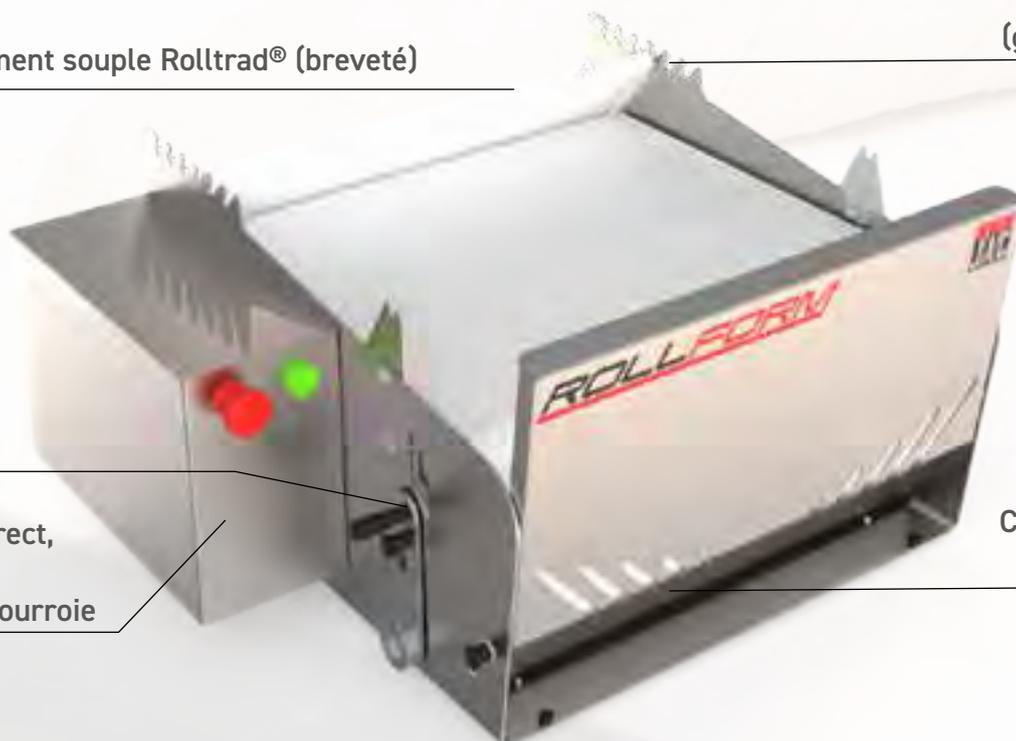


Réglage de la tension  
du Rolltrad® simple et  
ergonomique  
(gère l'alvéolage)

Tapis d'enroulement souple Rolltrad® (breveté)

Réglage de  
l'allonge simple  
et ergonomique

Entrainement direct,  
très silencieux,  
pas d'usure de courroie



Chassis tout inox,  
hygiénique

\*Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, électroniques incluses et hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

Possibilité de déposer  
une grille avec couche  
au dessus de la machine

Tapis laine pour un  
enroulement en douceur

Hauteur de chargement  
et de déchargement  
ergonomique

Changement du tapis  
d'enroulement  
sans outil

Bouts ronds ou pointus  
vous avez le choix grâce  
au tapis bouts pointus  
amovible

Tablette rabattable  
pour plus de compacité

Tension du tapis motorisé  
accessible sans aucun  
démontage de tôle

À poser sur plan de travail,  
repose pâtons,  
ou sur socle Rolo (accessoire)

## Bouts ronds ou pointus ?

Avec la **Rollform**, vous avez le choix. Vous pouvez à tout moment produire de la baguette Tradition à bouts ronds ou à bouts pointus. Il vous suffit d'insérer ou de retirer le tapis spécial bouts pointus pour passer d'une forme à l'autre en quelques secondes.

### Bouts ronds



### Bouts pointus



# Caractéristiques

## De série

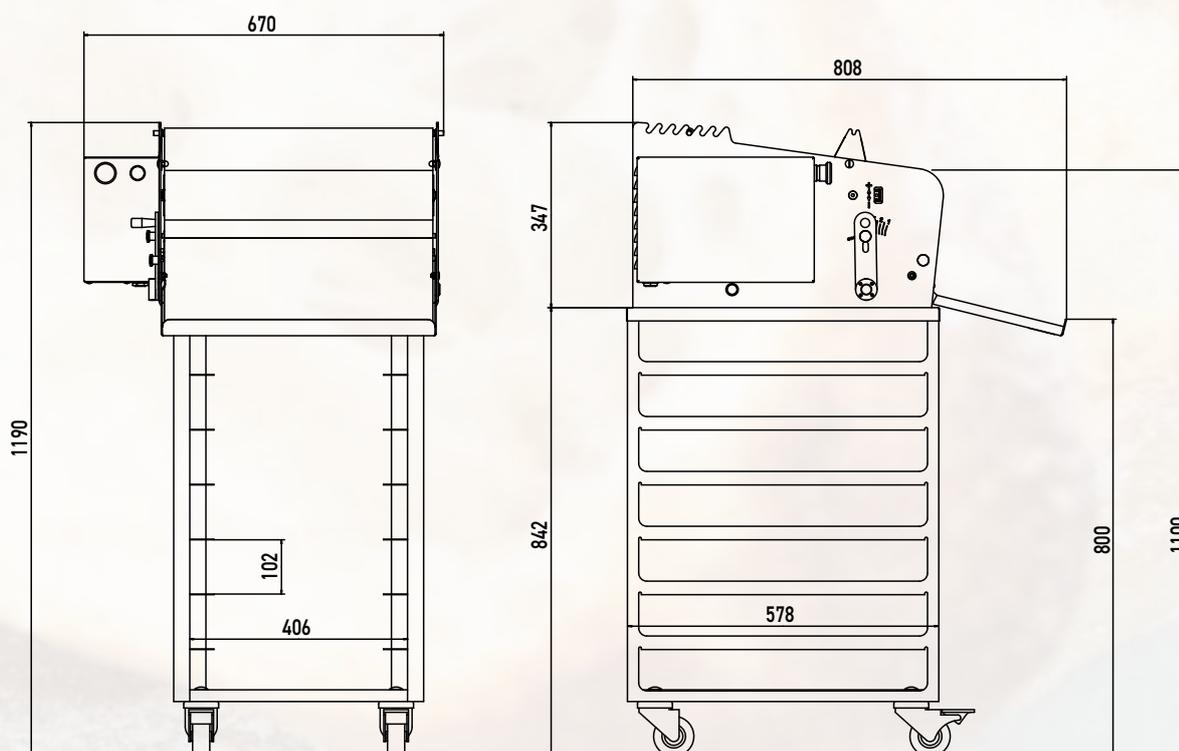
Poids min/max des pâtons en gr	50 / 1000
Type de tapis	Laine
Cadence maximum en pièces / h	1200
Puissance moteur en kW	0,18
Type de carrosserie	Inox
Poids en kg	65

## Au choix

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
---------------------	--------------------------------

## Accessoires

Rolo	•
Tapis bouts pointus	•



## Fermenteur à levain

### TRADILEVAIN



La Tradilevain sert à produire et conserver du levain liquide avec une parfaite régularité. Disponible en 3 volumes, il est novateur dans son principe de fonctionnement. Le mélange se fait à l'aide d'une hélice immergée qui assure un brassage homogène. Ce système de mélange ne nécessite aucun nettoyage puisque placé en fond de cuve.

## Diviseuses et diviseuses formeuses

### DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC a effectué des choix techniques ambitieux en faveur de la robustesse: vérin renforcé, taloches en fonte d'aluminium avec traitement Easyclean, système Start and Stop, couteaux inox affûtés, cuve carrée inox. Une hauteur de travail adaptée, une poignée de manutention, un système anti-projection de farine, une remontée automatique des couteaux en série, Easyflour... Ces choix techniques sont le résultat d'une expertise poussée développée au côté de nos clients.

**50% de la valeur** de votre diviseuse ou diviseuse formeuse **JAC** remboursés par la **CNAM\***

La gamme de diviseuses et diviseuses formeuses certifiée à faible émission de farine par le **LEMPA**

Cette gamme de diviseuses ou diviseuses formeuses est reconnue à faible émission de farine suite au test réalisé au LEMPA. Un fleurage à l'aide de farine à faible Indice de Pulvérulence est recommandé.

\*Pour tout achat en France, sous condition d'acceptation de votre dossier par la CNAM, rendez-vous sur : [tinyurl.com/33gf8ul7](http://tinyurl.com/33gf8ul7)



## Pourquoi du levain?

- 1 Augmentation du volume au cours des premières minutes de cuisson
- 2 Amélioration de la grigne
- 3 Amélioration de l'alvéolage de la mie
- 4 Couleur dorée avec croûte fine et croustillante
- 5 Amélioration la conservation du pain et apport d'une mie plus humide et plus souple
- 6 Personnalisation du produit et développement d'une vraie identité gustative

## Pourquoi une diviseuse ou diviseuse formeuse JAC?

- 1 Division en cuve de 11.5cm x 7.5cm, idéal pour un allongement facile des pâtons
- 2 Division en grilles avec plus de 100 grilles différentes disponibles pour une grande diversité de produits (uniquement sur Tradiform et Paniform)
- 3 Système de récupération de farine certifié à faible émission par le LEMPA
- 4 Réglage de la pression de tassage
- 5 Réglage du temps de tassage ( Paniform)
- 6 Carrosserie et cuve en inox pour une meilleure hygiène
- 7 Taloches en fonte avec traitement Easyclean
- 8 Couteaux en inox affutés
- 9 Système de changement rapide de grilles Click&Cut (breveté)
- 10 Farineur de cuve Easyflour (breveté)

\*\*Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, électroniques incluses et hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

## Christian Kintzig

Consultant indépendant en boulangerie



J'ai été invité par la société JAC pour tester la Rollform. Cette Rollform permet de travailler des pâtes en direct ou bloquées au froid, avec ou sans levain ou tout autre méthodologie dans le but de produire de la baguette Tradition de très haute qualité.

Très compacte, simple d'utilisation et hyper silencieuse la Rollform est particulièrement adaptée aux pâtes très hydratées et fermentées.

Le produit n'est absolument pas dégazé au passage dans le tapis souple. Celui-ci vient

vraiment accompagner la pâte dans son enroulement pour amener une baguette à la bonne taille sans aucun stress avec une détente juste exceptionnelle.

Accompagnée de la diviseuse formeuse Paniform qui permet une division en cuve ou en grilles, vous avez tout ce qu'il vous faut pour produire une baguette tradition parfaite avec un encombrement réduit.

La baguette est parfaitement alvéolée, croustillante avec des bouts ronds ou bouts pointus sans aucune soudure apparente.

*Christian Kintzig*

### En quelques mots, Christian Kintzig c'est:

- Des centaines de recettes imaginées et créées.
- De nombreuses méthodes spécifiques testées, validées et mises en production dont une méthode reconnue et promue par le "prix de l'innovation produit mention spéciale SIHRA 2013".
- Des dizaines de fournils et d'ateliers démarrés en France et à l'international.
- Des interventions professionnelles partout dans le monde (Asie, États Unis, Afrique, Europe...)
- Une expérience professionnelle nationale et internationale dans tous les secteurs (artisan, industriel, chaînes, G.M.S...)

Contact: [christian.kintzig@c-kintzig-consultant-boulangerie-industrielle-artisanale.com](mailto:christian.kintzig@c-kintzig-consultant-boulangerie-industrielle-artisanale.com)





Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, électroniques incluses et hors consommables.

N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

**JAC Liège**

Tél. : +32 (0)4 234 98 70  
Fax : +32 (0)4 234 98 97  
info@jac-machines.com

**JAC Langres**

Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20  
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30  
mail@jac-machines.com

**JAC Moscou**

Tel. : +7 916 474 2694  
info.ru@jac-machines.com

**JAC Boston**

Tel. : + 1 781-721-2100  
Fax : + 1 781-721-2112  
office@jac-machines.com

[www.jac-machines.com](http://www.jac-machines.com)