

LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

L'Eau



INTRODUCTION

RÔLES EN PANIFICATION

Rôles de l'eau dans la pâte :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



Rôles de l'eau au four :

L'eau joue un rôle important au niveau de la cuisson. Après enfournement du pain, on injecte de la buée.

Le rôle de la buée est indispensable et multiple :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

L'EAU DE COULAGE

Suivant les saisons et le pain que nous voulons réaliser, une température idéale des pâtes doit être respectée :

Une pâte à pain doit avoir une température en fin de pétrissage de : _____

Mais qu'est-ce que la T°B ?

La T°B change suivant :

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____

Quel est le calcul à retenir ?

Il faut faire :

Trouver la T°B avec des exercices :

Exemple 01 :

Température de base d'un pétrissage intensifié : _____ °C

Température du fournil : 22 °C

Température de la farine : 18 °C

Température de l'eau de coulage : _____

Calcul : _____

Exemple 02 :

Température de base d'un pétrissage lent _____ °C.

Température du fournil : 36 °C

Température de la farine : 32 °C

Température de l'eau de coulage : _____

Calcul : _____