

## LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

# La Levure

### DESCRIPTION

---

---

---

---

---

---

---

---



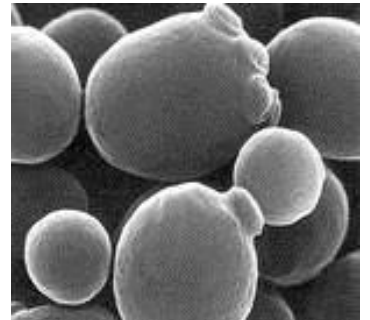
Sans levure, le pain ne pourrait pas fermenter :

---

---

Pour que la levure puissent se développer et produire une fermentation idéale dans la pâte il faut réunir plusieurs éléments :

- ◆ \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_



### PROPRIÉTÉS

Une bonne levure doit être (propriétés physiques) :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_



### RÔLES EN PANIFICATION

La levure de boulanger a plusieurs rôles indispensables pour obtenir du pain de qualité :

- ✗ \_\_\_\_\_
- ✗ \_\_\_\_\_
- ✗ \_\_\_\_\_
- ✗ \_\_\_\_\_
- ✗ \_\_\_\_\_

Lorsque l'on pèse une recette, il faut éviter de mettre en contact direct pendant une longue période :

o \_\_\_\_\_ :

---

---

o \_\_\_\_\_ :

---

---



## DIFFÉRENTS TYPES DE LEVURE

❖ \_\_\_\_\_ :

### Plusieurs dénominations de la levure fraîche :

• \_\_\_\_\_ :

Elle se présente sous forme de blocs (pains) de 500 gr, enveloppée dans un papier blanc et bleu. Sa fermentation est constante et régulière.



• \_\_\_\_\_ :

Elle se présente aussi sous forme de pains de 500 gr, mais elle est enveloppée dans un papier blanc et vert. Sa fermentation est forte au démarrage du pétrissage et diminue ensuite\*.

(\*Utilisée dans les Pays chaud, permettent de pétrir moins longtemps).

• \_\_\_\_\_ :

Elle se présente sous forme de granulés beiges. C'est une levure de boulangerie qui ne contient que 10% d'eau.

- \_\_\_\_\_ :  
Elle doit être réhydratée 15 mn dans de l'eau tiède avant emploi.

- \_\_\_\_\_ :  
Contenant divers stabilisateurs, cette levure redémarre dans la pâte sans réhydratation.



• \_\_\_\_\_ :

Elle se présente sous forme liquide, vendu avec un système de réfrigération. Aucune différence avec la levure classique excepté un dosage plus important (1.5 le dosage habituelle).

• \_\_\_\_\_ :

Elle se présente sous forme poudreuse et n'a plus d'activité fermentative. Elle est utilisée comme correcteur dans les farines permettant de gagner en extensibilité des pâtes.

• \_\_\_\_\_ :

Elle se présente sous forme pâteuse. Elle est adaptée au travail des pâtes très sucrées. (teneur élevée en glucides)



• \_\_\_\_\_ :

Elle se présente sous forme pâteuse. Elle est adaptée au travail des pâtes surgelées (teneur élevée en lipides).

### Une autre fausse levure :

❖ \_\_\_\_\_ :

On appelle aussi cette levure « poudre à lever » ou « Baking Powder ».

Cette levure regroupe en général plusieurs composants chimiques et un neutralisant.

Une fois au contact de l'eau, le neutralisant se dissout et les composants se mélangent provoquant un gonflement.

La levure chimique est utilisée uniquement en pâtisserie pour confectionner des biscuits, madeleines, cakes, galettes sablées etc...

## CONSERVATION

▪ Pour la levure fraîche :

---



---

▪ Pour les levures sèches :

---



---

▪ Pour la levure chimique :

---



---