

LES INGRÉDIENTS & PRODUITS D'ADDITION

Les Produits Correcteurs



DÉFINITION

RÔLES GÉNÉRAUX

Les produits correcteurs permettent de :

- ✓ _____
- ✓ _____
Exemple : _____
- ✓ _____
Exemples : _____

DIFFÉRENTES CATÉGORIES

Les produits correcteurs utilisés en boulangerie sont classés en 3 catégories :

<u>Catégorie :</u>	<u>Produits correcteurs :</u>
1. _____ :	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____
2. _____ :	1. _____
3. _____ :	1. _____ 2. _____ 3. _____ _____

RÔLES des principaux Produits Correcteurs de Boulangerie

1. _____ : 20grs/kg farine
 On peut retrouver cet améliorant dans la farine de tradition.
 Issue d'un fruit ressemblant à un haricot, le meunier en ajoute dans la farine pour :

✓	
✓	✓

2. _____ : 05grs/kg farine
 On peut retrouver cet améliorant dans la farine de tradition.
 Farine faite de graines grillées et finement moulues.
 Le meunier en ajoute dans la farine pour :

✓	
✓	✓

3. _____ : 03 grs/kg farine
 On peut retrouver cet améliorant dans la farine de tradition. Cette farine est faite à partir de blé germé sous contrôle.
 Elle est Mélangé à la pâte pour :

✓	✓
---	---

4. _____ : QS/kg farine
 On peut retrouver cet améliorant dans la farine de tradition.
 Extrait de la farine puis desséché et rendu en poudre, il est ajouté à la farine pour :

✓	✓
✓	✓

5. _____ : 03grs/kg farine
 On peut retrouver cet améliorant dans la farine de tradition.
 Levure de boulangerie rendue *inactive* par la chaleur. Le meunier en ajoute dans la farine pour :

✓	
---	--

6. _____ : QS/kg farine
 On peut retrouver cet améliorant dans la farine de tradition..
 Enzymes (**molécules accélérant les réactions chimiques**) obtenues à partir de Moisissures cultivées sur l'amidon.
 Le meunier en ajoute dans la farine pour :

✓	✓
---	---

7. _____ : 03 grs/kg farine
 Vitamine C que l'on retrouve dans les jus de fruits. On en ajoute dans la pâte pour :

✓	✓
✓	✓

8. _____ : 03grs/kg farine
 Extrait du soja, la lécithine est un émulsifiant du groupe des lipides. Elle est Mélangée à la farine pour :

✓	
✓	✓

9. _____ : 02 grs/kg farine
 Dérivés d'acides gras alimentaires. On en ajoute à la farine pour :

✓	
✓	✓