

LES ÉTAPES DE LA PANIFICATION : Les documents d'organisation

LE COEFFICIENT



INTRODUCTION

Grâce à un calcul mathématique (le coefficient) et à partir de notre recette de base, on peut trouver le poids de tous les ingrédients dont on a besoin pour pétrir une pétrissée avec précision.

Ce procédé se déroule en 4 axes :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____



POIDS TOTAL DE LA COMMANDE

Pour commencer, il faut déjà connaître le poids de base de chaque produit.
Ces poids se calculent en pâte crue :

Pain	Baguette	Flûte	Ficelle	Petit pain
_____	_____	_____	_____	_____

Voici une commande :

Rappel : nous cherchons LE POIDS TOTAL DE LA COMMANDE !

- 36 baguettes
- 15 pains
- 03 boules Polka de 550 g.
- 10 ficelles
- 30 petits pains

TOTAL : _____

POIDS TOTAL DE LA RECETTE DE BASE

Pour continuer, il faut savoir quel produit nous voulons réaliser.
Pour cet exercice, nous voulons faire du **pain de tradition en pétrissage Amélioré** :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

TOTAL : _____

LE COEFFICIENT

Pour obtenir le COEFFICIENT, il faut **diviser** LE POIDS TOTAL DE LA COMMANDE par LE POIDS TOTAL DE LA RECETTE DE BASE :

Comme ce chiffre est trop long, nous pouvons l'arrondir.

A savoir : plusieurs réponses sont acceptables.

_____ OU _____ OU _____

APPLICATION DU COEFFICIENT

Nous pouvons maintenant multiplier chaque ingrédient par le coefficient.

Le tableau ci-dessous est celui de l'épreuve finale de pratique :

Calculs d'ingrédients

PAINS : _____

Ingrédients	Recette de Base (1 kg de farine)	Coef ↓	Quantité à mettre en œuvre
_____	_____		_____
_____	_____		_____
_____	_____		_____
_____	_____		_____
_____	_____		_____
_____	_____		_____
Poids total de pâte →	_____		_____

Nous devons retrouver à la fin des opérations le poids total de la commande à 50 gr prêt