

LES ÉTAPES DE LA PANIFICATION

Du PESAGE au FAÇONNAGE



PESAGE, DIVISION



Avant de façonner le pain, il est important de peser les pâtons.
 Il faut bien prendre conscience que pendant la pesée (ou division), la pâte continue de pousser (pointer). Une fois divisé, les pâtons se détendent, le pointage continu.

Il existe 3 façons de peser des pâtons :

1. _____	2. _____	3. _____
<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ 	<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ 	<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____

MISE EN FORME



La mise en forme des pâtons est une étape importante pour la forme finale du pain.
 Cela facilite grandement le façonnage.

Il existe 2 façons pour mettre en forme le pain :

1. _____	2. _____
<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ 	<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____

LE MATERIEL ASSOCIÉ :



❖ _____ :

On trouve cette machine dans toutes les boulangeries artisanales.

Cet appareil découpe en parties égales un poids de pâte préalablement pesé en bacs.

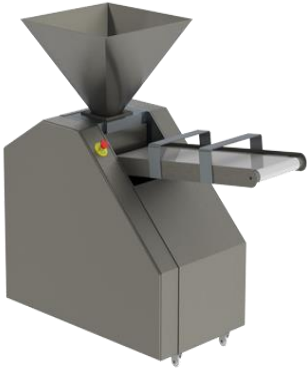
Un plateau équipé de couteaux et d'un vérin, permet de monter et descendre la pâte grâce à son compresseur hydraulique.

❖ _____ :

On trouve cette machine dans les grosses entreprises.

Le principe est de simplifier le travail et d'augmenter la vitesse de production.

On place la pâte au-dessus de la diviseuse, et une fois le volume du pàton réglé, la diviseuse coupe la pâte sans arrêt.



❖ _____ :

Cette machine permet de diviser et de bouler des petits pains.

On aplatit un disque de pâte sur une planche.

Cette planche est alors introduite dans la diviseuse qui divise et boule les petits pains ronds.



❖ _____ :

Meuble qui permet de laisser reposer les pàtons sur planches ou sur grilles.

Il permet de faire pousser la pâte selon la température du fournil.



❖ _____ :

Après la division, les pàtons sont installés dans cette machine aussi appelée « chambre de repos ».

Cette machine est destinée **au pointage** des pàtons :

Elle est équipée de gouttières qui, une fois remplies, fait tomber les pàtons les uns après les autres dans la façonneuse.



❖ _____ :

Cet appareil fonctionne comme la balancelle.

A la différence que : Les pàtons sont repris un par un pour être façonné manuellement ou déposés dans la façonneuse.



FAÇONNAGE ET BOULAGE

Le façonnage est l'étape de mise en forme définitive de notre produit.

Il se situe entre le pointage et l'apprêt.

Il peut être réalisé soit manuellement ou mécaniquement.

Il se décompose en 3 mouvements principaux :

1. _____ :

2. _____ :

3. _____ :

Il existe 2 façons pour façonner le pain :

1. _____	2. _____
<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ _____ ■ _____ ■ _____ ■ _____ <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ _____ ○ _____ 	<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ _____ ■ _____ <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ _____ ■ _____ ■ _____

LE MATERIEL ASSOCIÉ :



❖ _____ :

On utilise cette machine pour effectuer automatiquement le façonnage allongé. Cette machine reproduit les étapes du façonnage manuel.

❖ _____ :

Cette machine permet de bouler les pâtons. On la retrouve surtout dans le secteur industriel.

