

PROCEDURE DE FABRICATION DE PAIN

OBJECTIFS :

- Mener une étape de pétrissage.
- Réaliser une cuisson au four.
- Définir une fermentation

Vous devez fabriquer 2 kg de pain

1. Formulation :

Produit	Quantité
Farine	59,5%
Eau	38%
Sel	1,25%
Levure de boulanger	1,25%

Tolérance des pesées : 3%

2. Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire
- Réaliser le mélange des ingrédients dans le pétrin (**AQPrMa 17**):
 - 3 minutes environ à vitesse lente (frasage), jusqu'à mélange complet et homogène
 - puis à vitesse rapide (étirage et soufflage), quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois.
- Couvrir la pâte et laisser reposer 20 minutes (pointage).
- Peser et façonner des pâtons en boules de 100 g.
- (*Façonner puis peser précisément un pâton, faire les autres suivant le volume du premier*)
- Mesurer le diamètre approximatif d'un pâton
- Réaliser un étuvage ou apprêt (mise au repos de la pâte) de 30 minutes.
- Mesurer à nouveau le diamètre d'un pâton.
- Préparer les pâtons pour la cuisson en les saupoudrant de farine et en les entaillant
- Cuire au four 10 à 15 minutes (**AQPrMa 09**),
 - Paramètres : cuisson mixte, humidité 20%, température 240°C.
 - Suivre l'évolution de la cuisson visuellement
- Conditionner le pain en vrac dans un gastronorme
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

3. Contrôles produit fini

Effectuer un contrôle organoleptique du produit suivant **AQPrPF 27**

Etablir une DLUO de 3 jours à température ambiante

Contrôler l'uniformité de masse des pains suivant **AQPrPF 26bis**

4. Compte-rendu

1. Remplir le dossier de fabrication.
Insérer les fiches PF27 et PF26 bis
2. Donner le rôle du pétrissage.
3. Expliquer l'intérêt du pointage et de l'étuvage.
4. Calculer le gain de volume en pourcentage durant la fermentation (phase d'apprêt), en considérant que les pâtons sont sphériques. Commenter.
5. Quel est l'intérêt d'une cuisson humide d'un point de vue thermodynamique ?
6. Donner le rôle du gluten dans la farine.
7. Ce produit a une durée de conservation de 3 jours. Justifier ce délai par la nature du produit.

FICHE D'EVALUATION FABRICATION DE PAIN

NOMS, PRENOMS :

DATE : _____.

PENALITES	Hygiène, sécurité, utilisation des locaux	-6
	Utilisation encre effaçable, correcteur, crayon mine	-2
	Rature non visée, cases vides non rayées	-2

EVALUATION DE LA TECHNIQUE :

CRITERES EVALUES	NOTE (/15)
Étiquetage du poste	/2
Pesées (niveau, propreté balance, prélèvement, établissement des fiches pesées)	/2
Conduite du mélange (temps de mélange, montage appareil, contrôle d'homogénéité)	/3
Conduite de la cuisson	/3
Nettoyage	/3
Organisation générale	/2

EVALUATION COMPTE-RENDU :

CRITERES EVALUES	NOTE (/25)	NOM :	NOM :	NOM :	NOM :
Préparation du TP (Question 2 ; 3 ; 5 ; 6 ; 7)	/6				
Dossier de fabrication	/8				
Rôle du pétrissage	/1				
Intérêt des temps de repos	/1				
Intérêt cuisson humide	/2				
Rôle du gluten	/1				
Délai de conservation	/2				
Gain de volume et commentaire	/3				
Etiquette	/1				
	Note globale (/20)				