

Procédure de fabrication de pain (produit fermenté).

On veut fabriquer 2 kg de pain.

1- Formulation pour 200 g :

Produits	Quantité pour 200 g
Farine	119 g
Eau	76 g
Sel	2,5 g
Levure de boulanger	2,5 g

Conditionnement : En vrac, dans un gastronorme.

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini demandée.
- Vérifier la disponibilité de tous les produits.
- Vérifier la conformité des produits.

2- Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première.
- Réaliser le mélange des ingrédients dans le pétrin (**AQ Pr Ma 17**):
 - 3 minutes environ à vitesse lente (c'est le frasage), jusqu'à mélange complet et homogène
 - puis à vitesse rapide (c'est l'étirage et le soufflage), quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois.
- Couvrir la pâte et laisser reposer 20 minutes (pointage).
- Diviser la pâte en pâtons de 100g chacun.
- Façonner les pâtons en boules en les roulant dans la farine et en les entaillant.
- Mettre les pâtons au repos pendant 15 minutes (c'est l'apprêt).
- Cuire 10 à 15 minutes (**AQ Pr Ma 09**), cuisson mixte, humidité 20%, température 240°C. Suivre l'évolution de la cuisson visuellement.
- Placer tous les pains dans un gastronorme.
- Réaliser le contrôle produit fini.
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

3- Contrôles produit fini :

- Appliquer la procédure de contrôle PF suivante :
 - o Contrôle organoleptique du produit suivant **AQ Pr PF 27**
- Conclure sur la conformité du produit :
 - o Compléter la fiche conformité,
 - o Etablir une DLC de 3 jours à température ambiante
 - o Si besoin faire une fiche de refus de lot.