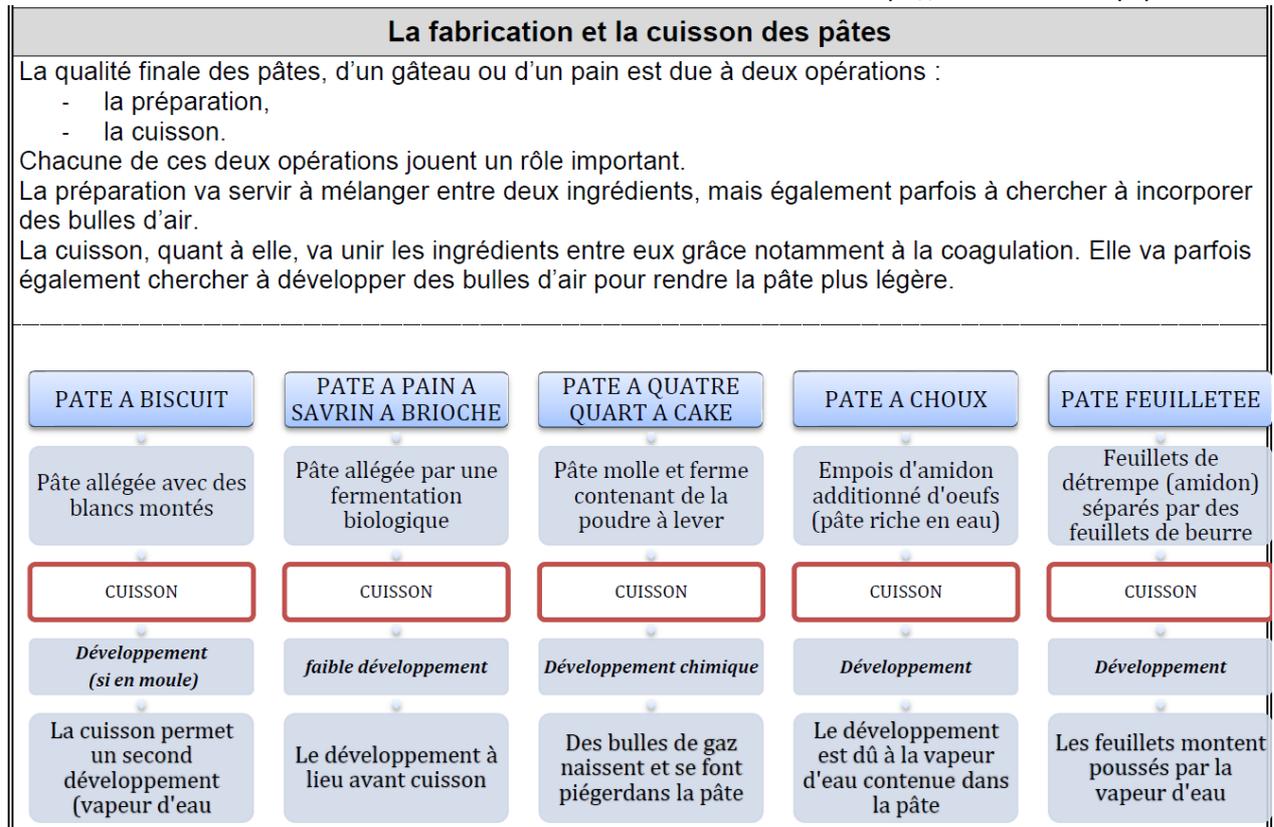


Annexe 1 : LES DIFFERENTS TYPES DE PATES

Source : <https://www.ecole-des-papilles.fr>



Les pâtes sont toutes unies par un lien : le taux d'humidité.

En effet, les pâtes peuvent être regroupées entre elles en familles selon leur taux d'humidité. Ainsi, les pâtes pauvres en eau pourront être abaissées, sablées, ... et seront croustillantes en fin de cuisson. Les pâtes molles dans leur grande majorité pourront être allégées et intégreront des bulles d'air de manière à former une pâte moelleuse après cuisson. Les pâtes liquides, quant à elles, seront beaucoup plus souples, beaucoup plus élastiques, plus visqueuses. Certaines se rapprochent sur certains aspects, de la crème pâtissière.

Chaque famille ayant un taux d'humidité assez proche possède globalement les mêmes genres de réactions physicochimiques. Il est ainsi plus facile de les comprendre et de les maîtriser.

