

Devoir 5 de l'orientation boulangerie

6.3 Méthodes de conduite des pâtes



Méthodes de conduite des pâtes

L'application de la conduite des pâtes permet d'obtenir une qualité optimale des produits de boulangerie.

Outre les connaissances professionnelles, l'application des méthodes de conduite des pâtes exige une certaine sensibilité. Les diverses méthodes de conduite des pâtes permettent de réaliser chaque produit de boulangerie.

Avec les diverses méthodes de conduite, il est possible d'influencer positivement la qualité des produits grâce à la fermentation enzymatique :

La croûte	croustillante, tendre
La mie	souple, savoureuse
Le goût et l'odeur	typiques, prononcés, aromatiques

Classification des méthodes de conduite des pâtes

Pour la fabrication de ses produits, le boulanger dispose de méthodes de conduite presque aussi nombreuses que l'assortiment de pains et de produits de boulangerie. Le choix de la méthode idéale de conduite de la pâte dépend essentiellement de la composition et des caractéristiques du produit souhaité.

Le professionnel choisit lui-même, de cas en cas, l'application de la méthode de conduite la plus appropriée, en tenant compte de la structure de l'entreprise, du processus de fabrication et de la qualité recherchée du produit.



Méthodes de conduite directe

- ~~• méthode express~~
- ~~• conduite directe courte~~
- conduite directe longue



Méthodes de conduite indirecte (avec utilisation de levains)

- ~~• conduite indirecte courte~~
- conduite indirecte longue



Méthodes de conduite longue

- fermentation dirigée (FD) 0–2 °C
- fermentation interrompue (FI) –18 °C
- froid contrôlé



Méthodes de gonflement et de gélatinisation de l'amidon

- gonflement par autolyse
- gonflement par ébullantage
- gonflement par cuisson



Méthodes de conduite sur levain-chef

- levain naturel
- levain-chef
- levain