

**Objectifs du cours :**

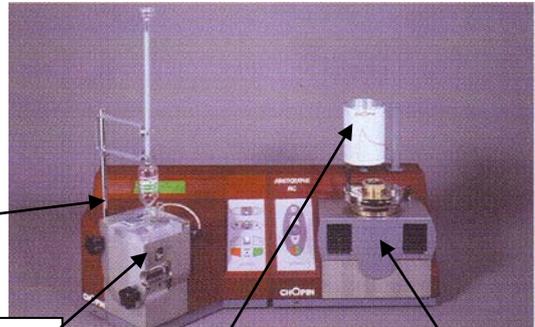
- Expliquer le test de farine avec l'alvéographe de Chopin

**1) Présenter l'appareil et définir le test :**

- ✚ Ce test vise à mesurer la valeur boulangère d'une farine.
- ✚ Ce test est réalisé le plus souvent à la demande du meunier, pour s'assurer de la qualité des farines

Une étuve  
chauffée à  
25°C

Petit pétrin



Tambour  
enregistreur

Un système  
de mise sous  
pression

**2) Déroulement du test :**

**1 PRÉPARATION DE LA PÂTE**

**2 EXTRACTION DE LA PÂTE ET DÉCOUPE À L'AIDE D'UN COUPE-PÂTE**

**3 LAMINAGE DES PÂTONS**

**4 DÉCOUPE À L'AIDE DE L'EMPORTE-PIÈCE**

**5 MISE A L'ÉTUVE DES PÂTONS**

**6 RÉALISATION DE LA BULLE**

**ALVÉOGRAMME**

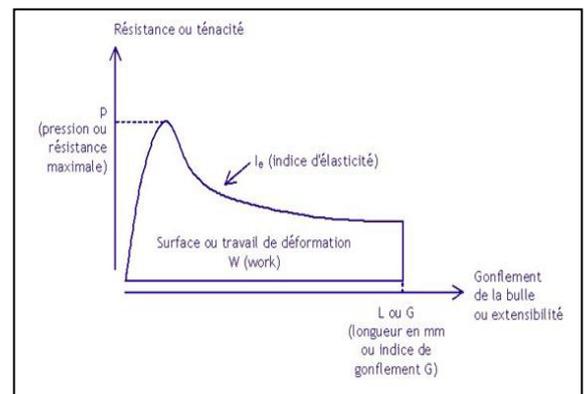
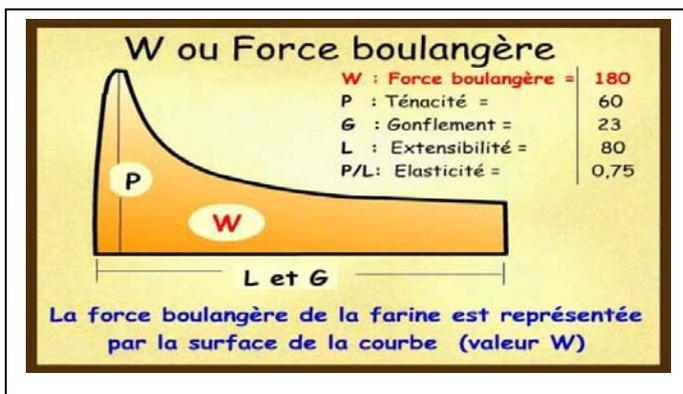
**ALVÉOGRAPHE DE CHOPIN**

### On notera :

- La pâte doit être ferme et fabriquée sans levure.
- Cette pâte est pétrie intensément, dans des conditions définies.

### 3) Expliquer les résultats du test :

Symboles	Signification
<b>P : Pression</b>	Appelé Pression, il mesure la ténacité, la fermeté de la pâte et sa résistance à la déformation.
<b>G : Gonflement</b>	Le gonflement correspond à la quantité d'air insufflée à la pâte, jusqu'à son éclatement
<b>L : Largeur</b>	C'est la longueur du graphisme, il représente l'extensibilité de la courbe et indique l'élasticité de la pâte et l'allongement au façonnage.
<b>W : Work (travail)</b>	Cette valeur mesure le travail nécessaire pour déformer le pâton jusqu'à son éclatement, on utilise également le terme « force boulangère » de la farine.
<b>P / L</b>	C'est le rapport qui traduit l'équilibre ou le déséquilibre entre la ténacité et l'extensibilité de la pâte



### Sources documentaires :

[www. pagesperso-orange.fr/technomitron/course19.html](http://www.pagesperso-orange.fr/technomitron/course19.html)

<http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article240>

[http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/ppt/ALVEOGRAPHE\\_DE\\_CHOPIN\\_JPBarreau.ppt](http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/ppt/ALVEOGRAPHE_DE_CHOPIN_JPBarreau.ppt)

Devenir boulanger Edition SOTAL

Technologie en boulangerie Edition Jacques Lanore