

ESSAI DE FABRICATION

Par jean - pierre BARREAU

DATE :

PRODUIT :

HYDRATATION :

METHODE DE PETRISSAGE :

METHODE DE FERMENTATION :

Recette de base			Quantités A mettre en oeuvre
Ingrédients	Quantités	Coeff.	
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-

PETRISSAGE

	Excès					Insuffisant			
	1	3	5	8		5	3	1	
Consistance									
Rapidité									
Collant de la pâte									
Extensibilité									
Elasticité									
Relâchement									/ 48

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
Autolyse		
Bassinage		
Séchage		

POINTAGE

	Excès					Insuffisant			
	1	3	5	8		5	3	1	
Pousse en cuve									
Relâchement									/16

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
Rabat		

PESEE / FACONNAGE

	Excès					Insuffisant			
	1	3	5	8		5	3	1	
Collant de la pâte									
Extensibilité									
Elasticité									/24

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
Relâchement		
Pesée délicate		
Pâtons massés		

APPRET ET TENUE A LA MISE AU FOUR

	Excès					Insuffisant			
	1	3	5	8		5	3	1	
Collant de la pâte									
Tolérance									/16

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
Manque apprêt		
Excès d'apprêt		

CUISSON

	Excès				Insuffisant			
	1	3	5	8	5	3	1	
Température du four								
Quantité de buée								
Degré de cuisson								/24

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non

ASPECT EXTERIEUR DU PRODUIT

	Excès				Insuffisant			
	1	3	5	8	5	3	1	
Développement								
Couleur								
Epaisseur de la croûte								/24

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
Pains plats		
Aspect de rondin		
Coups de lame déchirés		

ASPECT INTERIEUR DU PRODUIT

					Insuffisant			
				8	5	3	1	
Texture, alvéolage								
								/ 8

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
Mie crème		
Mie blanche		
Mie collante		
Mie friable		

ODEUR

					Insuffisant			
				8	5	3	1	
Agréable								/ 8

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
acide		

SAVEUR

					Insuffisant			
				8	5	3	1	
Très bonne								
								/ 8

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non
Goût de levure		
Goût de levain		

CONSERVATION

					Insuffisant			
				8	5	3	1	
								/ 8

Renseignements complémentaires		
	Oui	Non

NOTES

Aspect de la pâte	/ 104
Aspect extérieur	/ 48
Aspect intérieur	/ 8
Odeur	/ 8
Saveur	/ 8
Conservation	/ 8

OBSERVATIONS :

-
-
-
-
-
-