

LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE À PAIN

I) Définition :

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

II) Formation du tissu glutineux :

|  |  |
| --- | --- |
| Docu0001 | - Farine sans eau  -Lors du pétrissage, le boulanger va apporter une certaine quantité d’eau qui se fixera sur les granules d’amidon et sur les particules de gluten. |
| - Les particules de gluten étant entourées d’un film d’eau, elles vont pouvoir passer à l’état visqueux et ainsi s’agglomérer entre elles.  - Lors des premières minutes de pétrissage, les particules de gluten en s’agglomérant forment des chaînes ou encore des fibres. | 1 |
| 4 | - Puis au cours de la deuxième période de pétrissage, les chaînes ainsi formées s’enchevêtreront pour former un tissu glutineux comparable à un tissu de vêtement  - La suite du pétrissage aura pour rôle d’une part, d’incorporer un maximum d’air dans la pâte, et d’autre part d’étirer et d’assouplir les chaînes de gluten. |
| NB :  Dans le cas d’un pétrissage trop long ou d’un mauvais traitement de la pâte lors du façonnage, le réseau glutineux peut se casser. | 3 |

III) les différentes phases du pétrissage :

1. **Le frasage :**

* En 1ère vitesse, l’amidon et le gluten contenus dans la farine absorbent l’eau de coulage
* les granules d’amidon \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_.
* le gluten absorbe \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_.
* Au contact de celle-ci il forme des fibrilles qui vont s’agglomérer puis s’enchevêtrer et s’étirer.

NB : C’est au cours de cette phase qu’il faut optimiser le dosage de la farine et de l’eau afin d’obtenir une pâte à la consistance souhaitée.

- si elle est ferme on ajoute de l’eau => \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

- si elle est tendre on ajoute de la farine => \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

1. **L’étirage soufflage** :

|  |  |
| --- | --- |
| \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_  \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_  \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_  \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_  \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_  \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | C:\Users\sraynaud.MARLY\Pictures\Sankore\Pâte\elastique.png |

Durant cette période, l’air emprisonné dans la pâte participe à sa prise de force, la pâte devient lisse, élastique et homogène, elle n’attache plus aux parois de la cuve et son blanchiment est proportionnel à la durée et à l’intensité du pétrissage