

1^{ère} matinée

La fabrication du pain

Connaître les ingrédients et leurs influences

(farine – eau – sel – levure – levains divers)

Connaître les étapes de la fabrication du pain

(pesage – pétrissage – pointage – façonnage – apprêt – enfournage – cuisson – stockage, ainsi que la fermentation)

Répertorier les pains classiques

(selon le taux d'extraction de la farine ou selon la texture de la mie)

Thèmes abordés

Présentation de l'assortiment
Installations
Sécurité
Maladies prof
Assurance-Qualité
Eau – Farine – Sel
Levure - Levain-chef
Confection de la pâte
Température de la pâte
Rôle du gluten
Fermentation
Conduite de la pâte
Cuisson
Stockage

Produits concernés

Pain blanc
Pain mi-blanc
Pain noir (bis)
Pain complet

Pâtes très hydratées
Pâtons resserrés avant l'enfournage

Pain spéciaux : (paysan, seigle, multi-céréales)

Pain paillasse, pain balois

Pain au maïs ou céréales non-pan.

Démonstrations pratiques

Confection d'un pain de A à Z

Confection d'un levain-chef

Confection d'un levain normal

Confection d'une poolisch

Laver du gluten