

## Test de récapitulation de la matinée 1

1. Donnez 3 composants de la farine jouant un rôle important dans la fabrication du pain

2. Quelle partie du grain de blé (froment) prend-on pour la fabrication de la farine bise ?

3. Au niveau de la panification, la farine fleur est meilleure... pourquoi ?

4. Mettez une coche dans la bonne case

	Bise	Fleur
Contient plus d'enzymes		
Dégradation plus rapide		
Plus sain		
Meilleure absorption au pétrissage		
Meilleur gluten		
Meilleur volume		
Meilleure gélatinisation		

5. Effets de l'eau dure en boulangerie

Sur la pâte

Sur la fermentation

Sur le produit fini

6. Donnez les critères observables d'un oubli de sel

7. Expliquez 4 méthodes que le boulanger a pour comparer différentes farines

8. Donnez la différence entre un levain-chef (Sauerteig) et un levain (Hebel)

9. Que se passe-t-il lors du pétrissage en 1<sup>ère</sup> vitesse ?

10. Que se passe-t-il en 2<sup>e</sup> vitesse ?

11. Dessinez le schéma de la dégradation de l'amidon en CO<sub>2</sub> et Alcool (fermentation)

12. Donnez l'importance d'une injection de vapeur lors de l'enfournement

13. Pourquoi un four à sole est meilleur pour un pain qui doit se déchirer ?