

## Test de récapitulation de la matinée 2

**Donnez la différence entre un pain normal et un pain spécial**

**Décrivez un pain :**

- sans fermentation en cuve (pointage)
  
- surfermenté en cuve (pointage)
  
- sans sel
  
- trop de sel
  
- avec du beurre
  
- avec du sucre
  
- avec des œufs

**Expliquez pourquoi l'on tourne une pâte levée (viennois, croissant)**

**Pourquoi doit-on refroidir une pâte avec de la tourner avec du beurre**

**Pourquoi mettons-nous le beurre à mi-pétrissage ?**

**Donnez l'utilité d'une adjonction de sel et de sucre dans la dorure**

**Comment adapter la chaleur du four pour une pâte levée sucrée**

**Quelles sont les mesures à prendre pour le travail avec la soude caustique (délices)**

**Etes-vous plutôt « margarine » ou « beurre » ? Motivez votre réponse !**

## **Objectifs concernant la boulangerie**

### **Levure**

- Définir la notion de levure de boulangerie
- Décrire la formation et la multiplication des cellules de levure
- Expliquer en quelques mots la fabrication de la levure de boulangerie et de la levure sauvage
- Indiquer la durée de conservation de la levure et la façon de la stocker

### **Produits panification**

- Citez les différents produits de panification et leur rôle

### **Apprêt et conduite de la pâte (produit de cuisson)**

- Décrire la mise en place et la préparation des matières premières
- Expliquer l'influence et l'effet de la température de la pâte
- Montrer l'influence du procédé de pétrissage, de la durée du pétrissage et du nombre de tours du pétrin sur la pâte
- Montrer l'importance des sortes de farines (farine complète, farine de seigle), de la qualité de la farine et du volume de la pâte pour le pétrissage
- Expliquer pourquoi il faut tirer (souffler) la pâte
- Citer les facteurs les plus importants lors du pesage, du façonnage et des préparatifs. d'enfournage

### **Conduite de la pâte**

- Citer les genres de conduite de la pâte
- Décrire certains genres de conduite de la pâte et indiquer leurs avantages et leurs inconvénients
- Expliquer à l'aide d'exemples leur application pratique
- Montrer leur influence et leur effet sur le produit terminé
- Décrire en quelques mots la confection et la conduite de la pâte au levain-chef

### **Processus de fermentation**

- Expliquer le processus de la fermentation alcoolique
- Citer les facteurs qui activent ou freinent la fermentation
- Citer les enzymes fermentescibles les plus importants
- Citer les principaux enzymes et substances de la dégradation diastasique et protéolytique
- Montrer l'importance de l'acide lactique et de l'acide acétique sur la qualité des produits
- Expliquer l'effet des produits de cuisson sur les articles de boulangerie

### **Processus de cuisson**

- Décrire l'effet de la vapeur (buée)
- Indiquer les causes du gonflement de la pâte dans le four
- Décrire le processus de la formation de l'empois et de la coagulation de l'albumine
- Expliquer en quelques mots la formation de la croûte.

### **Gros pain**

- Citer quelques sortes et décrire leurs principales caractéristiques
- Citer les prescriptions légales régissant le gros pain

### **Pains spéciaux**

- Définir la notion de pain spécial et citer les prescriptions légales y relatives
- Mentionner les pains spéciaux et les pains complets les plus importants et indiquer leurs principales caractéristiques

### **Défauts du pain**

- Citer les diverses sources de défauts du pain dus à la céréale, à la farine, à la panification, à la cuisson et au stockage
- Expliquer à l'aide d'exemples les effets des défauts
- Citer les moyens permettant d'y remédier

### **Appréciation du pain**

- Citer les principales caractéristiques extérieures et intérieures du pain sous le rapport de sa qualité

### **Conservation du pain**

- Citer des moyens adéquats d'entreposer le pain
- Indiquer pour quelles raisons le pain rassit
- Citer les moyens de retarder ce processus

### **Maladies du pain**

- Citer les principales maladies du pain et leur origine
- Décrire les mesures prophylactiques à prendre et les moyens de combattre les maladies du pain