

Mémo élève

Façonnage

Division, boulage, étalage

DIVISER

Division, boulage et étalage.

Prépare balance, coupe-pâte alimentaire et contenants. Pèse la pâte récupérée. Coupe proprement, ajuste les portions avant de fermer et note les pertes.

EXEMPLE

$1\,248\text{ g} \div 4 = 312\text{ g par portion.}$

Trois étapes du façonnage**Diviser**

peser, couper, noter les pertes

**Préformer / bouler**

enveloppe continue

**Étaler**

selon le style choisi

Préformer et bouler

Choisis une forme de départ adaptée : boule, ovale ou rectangle. Recherche une enveloppe continue et une couture propre, pas la tension maximale. Trop de farine ou d'huile fait glisser ; trop d'adhérence peut déchirer. Protège et laisse la détente prévue.

ÉTALER SELON LE STYLE

Un geste par style, pas un geste universel.

Style	Ce qui compte
Couronne développée	Travailler surtout le centre et soutenir largement le disque.
Feuille fine	Répartir progressivement l'épaisseur ; rouleau ou laminoir peuvent convenir.
Plaque	Atteindre les coins sans tirer jusqu'à la déchirure ; respecter les repos.
Pizza fermée	Garder un bord propre et assez de place pour souder.
Sans gluten	Suivre les gestes de la formule, sans imposer un étirement de pâte de blé.

Le diamètre seul ne décrit pas l'épaisseur. Piquage et presse chauffante ont des effets propres ; ne les ajoute pas par réflexe.

AVANT DE GARNIR

Prépare le poste et le four. Limite l'attente sur la pelle et le surplus de farine. Une pâte étalée ne se comporte plus comme un pâton protégé.

SI TU REBOULES

Note l'intervention : elle change gaz, tension et besoin de détente. Elle ne remet pas la fermentation à zéro et ne corrige pas une mauvaise conservation.

Les calculs sont pédagogiques ; aucun essai culinaire MPT n'est revendiqué.

Pour continuer

Retrouve les ressources de l'école et les échanges dans la communauté MPT sur Skool.

skool.com/mypizzateacher