

Mémo élève

Fermentation

Planning et rabats

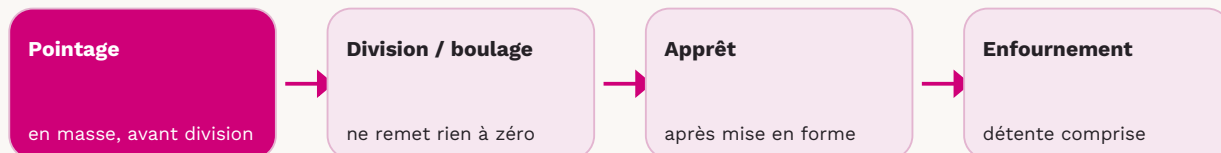
SITUER LES PHASES

Fermentation et planning.

Pointage : fermentation en masse avant division. Apprêt : phase après mise en portions ou en forme. Détente : relâchement nécessaire au travail ; elle peut coïncider avec la fermentation.

À NE PAS OUBLIER

Le boulage ne remet pas le compteur à zéro. Le volume visible dépend du gaz produit, de sa rétention et du contenant.

Situer les phases de la fermentation

Suivre la température

Note la température de fin de pétrissage. Le centre d'un bloc ne refroidit pas instantanément. Masse, épaisseur, contenant et chargement comptent. À la sortie, respecte la remise en condition propre à la recette. Une durée en ambiance OU au froid indique un choix, pas une addition automatique.

COMPTER LES RABATS

Une série peut regrouper plusieurs gestes.

Avec une première série immédiate : durée = (nombre de séries moins 1) × intervalle + repos final. Ajoute un repos initial seulement s'il est prévu.

EXERCICE

Quatre séries à 0, 30, 60 et 90 minutes + 30 minutes finales = **120 minutes**. Ce n'est pas une recommandation de protocole.

01 Observer avant de conclure

Croise température, bulles, tenue, expansion et relâchement. Le test du doigt n'est pas infaillible ; l'apparence ne valide pas la conservation.

02 Préparer le service

Pars de l'heure d'enfournement. Remplace les phases de pâte, le préchauffage et les garnitures. Certaines tâches sont parallèles. Protège les pâtons et évite d'ouvrir toute une série avant que le four soit prêt.

SUIVI DU LOT

Formule / heures / températures / contenants / interventions / observations / résultat cuit.

Les exercices ne sont pas des essais culinaires MPT.

Pour continuer

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

skool.com/mypizzateacher