

Mémo élève

Four et cuisson

Transferts de chaleur

TROIS TRANSFERTS

Four et cuisson : comprendre les transferts.

Conduction : contact avec le support. Rayonnement : énergie venant des surfaces et éléments chauds. Convection : échanges avec l'air en mouvement.

Trois transferts de chaleur en cuisson

Conduction

contact avec le support

**Rayonnement**

énergie des surfaces chaudes

**Convection**

air en mouvement

À DISTINGUER

Température, réserve de chaleur et vitesse de transfert sont distinctes. Matériau, épaisseur, contact et circulation d'air comptent.

01

Avant la première pizza

Vérifie la mise en condition du support, pas seulement le voyant. Respecte notices, poids admissibles et limites des accessoires. Une mesure infrarouge décrit une surface, pas l'intérieur de la pâte.

02

Pendant la série

Observe dessous, centre, bord et garniture. Note position et ordre de cuisson. La récupération du support explique parfois une différence entre la première et la troisième pizza.

PISTES À VÉRIFIER

Des indices, pas des diagnostics certains.

Constat	À vérifier
Fond brûlé, dessus humide	Équilibre des transferts et charge
Dessus coloré, fond pâle	Support, contact et préchauffage
Base qui ramollit après emballage	Vapeur et attente

APRÈS CUISSON

Grille, plat, boîte, démoulage et découpe changent les échanges. Précuisson et réchauffage ont des objectifs différents. Place chaque garniture au bon moment. Un retour du croustillant ne valide pas une conservation douteuse.

REPÈRE SCIENTIFIQUE

Le rapport idéal de rayonnement utilise les kelvins : entre 400 °C et 200 °C, $(673,15 \div 473,15)$ puissance 4 est environ égal à **4,10**, pas 16. Ce n'est pas un calcul de durée de cuisson.

À noter : formule / forme / garniture / support / réglage / position / ordre dans la série / défaut et moment d'apparition. 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