

Mémo élève

Préferments

Bilan et vigilance

LES BONS COMPTES, AU BON MOMENT

Préferments : reconnaître et calculer.

Poolish, biga, levain, pâte fermentée : un préferment contient une partie des ingrédients de la pâte finale, et fermente avant son incorporation.

LE POINT DE DÉPART

Ce n'est ni un supplément gratuit d'eau et de farine, ni une obligation pour réussir une pizza.

Reconnaître les préparations

Préparation	Ce que c'est
Poolish	Farine et eau en masses égales, avec levure boulangère ; pas d'entretien permanent.
Biga	Généralement plus ferme ; suivre une méthode complète, pas un chiffre isolé.
Levain	Culture de levures et de bactéries lactiques ; composition et entretien à connaître.
Pâte fermentée	Portion de pâte déjà préparée ; compter aussi son sel et ses autres ingrédients.

FAIRE LE BILAN

Ajout final = total moins déjà dedans.

Pour chaque ingrédient, le même calcul.

Le bilan à faire avant le pétrissage**Total recherché**

farine + eau

**moins préferment**

déjà dedans

**= ajout final**

au pétrissage

EXEMPLE DE CALCUL

600 g de farine et 390 g d'eau au total, avec un poolish contenant 150 g de chaque. Il reste **450 g de farine et 240 g d'eau** à ajouter.

Hydratation : **65 %**. Farine préfermentée : **25 %**.

Bilan simplifié hors masse de levure, sans valeur de recette fermentaire.

Ne pas confondre

Expression	Ce qu'elle mesure
Hydratation du préferment	Son eau par rapport à sa farine
Farine préfermentée	La part de farine totale passée dans le préferment
Masse de préferment	Le mélange entier à peser

L'huile n'est pas de l'eau. Deux doses de levure calculées sur des farines différentes s'additionnent en grammes, puis se rapportent à une base commune.

VÉRIFIER AVANT LE PÉTRISSAGE

Garde ensemble la dose, la température, la durée et l'état attendu. Observe la progression : un poolish qui monte et un poolish affaissé ne sont pas au même stade. Flotter indique du gaz retenu, pas une garantie complète de maturité ou de sécurité.

Le planning commence à la préparation du préferment. Ne cumule pas deux options de fermentation. Ne suppose pas qu'un préferment trop avancé gardera le même pouvoir levant. Une préparation suspecte ou mal conservée n'est pas à récupérer.

Pour continuer

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

skool.com/mypizzateacher