

Mémo élève**Sauce et fromage****Rôles et bilan****SAUCE : TROIS QUESTIONS**

Sauce et fromage.

Quel produit de départ : frais, conserve, pulpe, concentré ? Quel travail : écraser, mixer, égoutter, réduire ou lier ? Quelle couche sur la pizza : quantité, répartition et moment d'ajout ?

RÉDUIRE, ÉPAISSIR, SALER

Réduire retire de l'eau. Épaissir ne la retire pas nécessairement. Le sel se concentre lors d'une réduction. Une sauce préparée sans cuisson peut partir d'une conserve déjà chauffée.

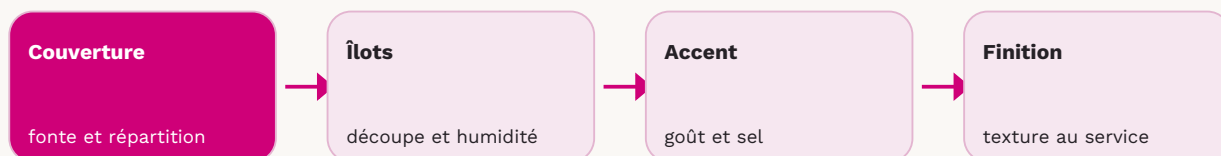
LIANTS ET ÉMULSIONS

Vérifie dispersion, activation, température et attente avant d'ajouter du liant. Deux gommes ne se remplacent pas automatiquement au même poids. Une sauce stable à froid ne l'est pas forcément au four.

FROMAGE : DÉFINIR SON RÔLE

Un rôle par fromage choisi.

Fondre, filer et brunir sont distincts. Égoutter une mozzarella ne signifie pas vider une burrata. Associe plusieurs fromages selon leurs rôles, pas forcément à parts égales.

Quatre rôles possibles pour le fromage**LE BILAN UTILE**

Note les masses préparées, égouttées et réellement utilisées. Si 40 g d'une réduction entrent dans 160 g d'autres ingrédients, le mélange reçoit **200 g** : pas toute la réduction fabriquée.

Les bains de fabrication fromagère ne sont pas entièrement incorporés. Une explication de procédé ne remplace pas une recette complète ni ses conditions de conservation.

LE DERNIER CONTRÔLE

Goûte et observe la pizza au moment prévu pour la manger. Le résultat compte plus que la seule apparence juste après le four.

Pour continuer

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

skool.com/mypizzateacher