

Mémo élève

Structure et température

Pétrissage et repos

AVANT DE COMMENCER

Pétrissage, repos et température.

Relis l'ensemble du protocole : le développement attendu à la fin du mélange dépend aussi des repos et des rabats qui suivent.

À PESER ET À DISTINGUER

Pèse les ingrédients et distingue l'eau totale de l'eau réservée pour un ajout ultérieur.

Pendant le travail

Vérifie d'abord que le mélange est homogène, sans zones de farine sèche. Observe la résistance à l'étirement et la façon dont la pâte se déchire, sans les confondre. Utilise la membrane comme indice qualitatif, pas comme preuve de maturité. Évite de prolonger le pétrissage uniquement pour atteindre un temps indiqué sur une autre machine.

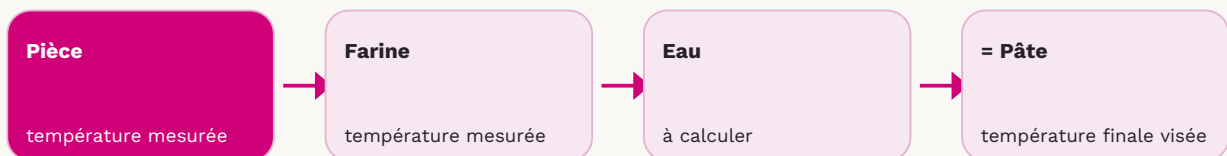
Après le pétrissage

Mesure la température de la pâte et note celles de la farine, de l'eau et de la pièce. Ajoute la quantité de pâte, la machine utilisée, la vitesse et la durée. Les comparaisons sont plus utiles lorsque les conditions restent proches.

REPÈRE DE CALCUL

Eau réservée et modèle empirique.

500 g de farine et 350 g d'eau donnent 70 % d'hydratation. Réserver 50 g signifie verser 300 g puis 50 g. Verser 350 g puis 50 g donne 80 %, et non 70 %.

Le modèle à trois facteurs (avant pétrissage)**MODÈLE ÉTUDIÉ DANS LE COURS**

$C = 3 \times \text{température finale mesurée} - \text{température de la pièce} - \text{température de la farine} - \text{température de l'eau}$.

Pour une cible choisie : température d'eau prévue = $3 \times \text{cible} - \text{pièce} - \text{farine} - C$.

C est un coefficient de calibration du modèle, pas une hausse de température mesurée. Garde la même convention et vérifie le résultat sur les fournées suivantes. Un calcul ne garantit pas la température obtenue et ne remplace pas les mesures. Ne mélange pas cette convention avec une formule à quatre facteurs.

À RETENIR

Une pâte qui se rétracte ne demande pas automatiquement plus de pétrissage. Une pâte qui se déchire ne manque pas automatiquement d'eau. Observe son histoire, sa composition et sa température avant de corriger.

Pour continuer

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

skool.com/mypizzateacher