

TECHNIQUE (S) DE BASE			PATE FERMENTEE SALEE	Page : 504/506 Charpentier L
DEFINITION			Une pâte fermentée c'est une pâte faite la veille qui a passé une nuit au frigo, elle est destinée à être servie salée. Elle permet de donner du goût à une pâte à pain. C'est une pâte molle réalisée à froid à mie alvéolée croustillante qui ne contient pas de beurre ou de matières grasses.	
	unité	poids	Progression : <i>Faire les pesées :</i> 1. Sortir tous les éléments et les stocker à température ambiante. <i>Confectionner la pâte:</i> 2. Mélanger la farine et le sel fin. 3. Délayer (diluer) la levure dans un peu d'eau. 4. Incorporer à la farine. 5. Bien pétrir en ajoutant l'eau restante. La pétrir jusqu'à ce qu'elle se décolle de la cuve. 6. Obtenir une pâte lisse et élastique 7. Couvrir la pâte d'un linge et la laisser fermenter en étuve	
Farine	kg	1.000		
Levure de bière	kg	0.020		
Sel fin	kg	0.020		
eau	kg	0.500		
Commentaire			Certaines pâtes à pizza contiennent de l'huile d'olive et/ou des œufs.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CONFECTION DE LA PATE	Pâte trop compacte ou trop liquide	Corriger la consistance en ajoutant de l'eau ou de la farine progressivement
	Pâte collante	Bien pétrir pour assurer l'hydratation du gluten
	Pâte chaude	Pétrissage lent pour ne pas chauffer la pâte
FERMENTATION	Pâte croutée	Couvrir d'un linge humide
	Effondrement de la pâte	Pâte insuffisamment pétrie
	Fermentation difficile	Ingrédients froids, le total des températures doit être égal à 63°C
	Goût acide	La fermentation à durée trop longtemps, la pâte à pourrie.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<u>Le principe de la fermentation :</u> La fermentation permet de doubler de volume la pâte déjà gonflée et de changer de goût et de structure grâce aux amylases qui transforment l'amidon en sucre et grâce à la levure qui assimile ces sucres afin de les transformer en alcool et dioxyde de carbone. <u>Incidences liées au développement de la levure biologique (micro-organisme -> fragile) :</u> Le développement de la levure, lors de la fermentation, ne se fait que dans de l'eau tiède à 30°C et non froide (car ralentie le déclenchement de la fermentation) ou chaude et dans un milieu faiblement sucré. Avant de la mettre en contact avec le sel ou le sucre, il faut délayer la levure car le contact direct avec un élément hygroscopique (sel, sucre) déshydrate la cellule de la levure et donc la détruit. <u>Indispensable :</u> Après la 1^{ère} fermentation, il faut rabattre la pâte pour enlever le gaz carbonique, pour incorporer de l'oxygène et pour répartir les levures. <u>A retenir :</u> Le gluten permet l'élasticité de la pâte quand on la pétrie. La levure biologique permet de gonfler la pâte avant la cuisson et de provoquer une fermentation par le dégagement de CO2. Les protéines du gluten déforment la pâte en retenant les bulles de gaz carbonique. Les bulles d'air apportent la texture alvéolée de la pâte. Si le gluten n'est pas assez élastique alors la pâte diminuera de volume. Le pétrissage lent développe des saveurs et apporte encore plus d'élasticité. Une pâte levée qui relâche le gaz produit donne une galette ferme (pas d'air, pas moelleuse). Il vaut mieux laisser fermenter une pâte lentement plutôt que d'augmenter la quantité de levure. Le sel est responsable de la belle coloration du pain. Les levures sont détruites vers 50°C, et faiblement actives quand la température est en dessous de 20°C. Pour un pétrissage optimal, le total des trois températures (local, farine, eau) doit être égal à 63°C. Il ne faut pas confondre la levure biologique et la levure chimique, qui est une poudre à lever.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Source : Cuisine expliquée – Gilles Charles – Editions BPI
Pâtes fermentées sucrées (TT 515) Pâtes à crêpes (TT 523)