

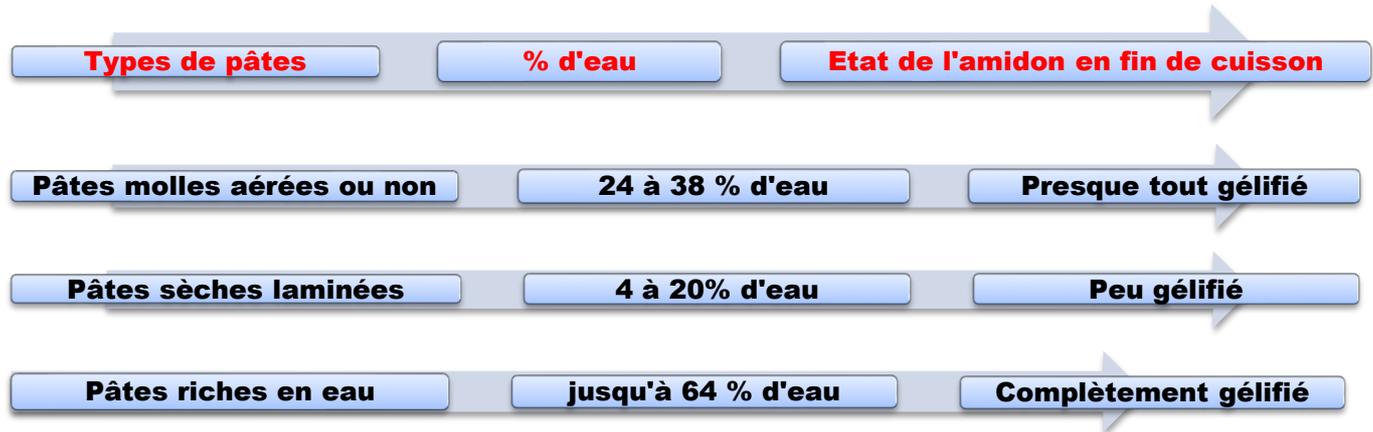
Les pâtes sont tous unit par un lien : leur taux d'humidité.

En effet, les pâtes peuvent être regroupées entre elles en familles selon leur taux d'humidité.

Ainsi, les pâtes pauvres en eau pourront être abaissés, sablés, ... et seront croustillantes en fin de cuisson. Les pâtes molles dans leur grande majorité pourront être allégées et intégreront des bulles d'air de manière à former une pâte moelleuse après cuisson.

Les pâtes liquides, quant à elles, seront beaucoup plus souples, beaucoup plus élastiques, plus visqueuses. Certaines se rapprochent sur certains aspects, de la crème pâtissière.

Chaque famille ayant un taux d'humidité assez proche possède globalement les mêmes genres de réactions physicochimiques. Il est ainsi plus facile de les comprendre et de les maîtriser.



**La fabrication et la cuisson des pâtes**

La qualité finale des pâtes, d'un gâteau ou d'un pain est due à deux opérations :

- la préparation,
- la cuisson.

Chacune de ces deux opérations jouent un rôle important.

La préparation va servir à mélanger entre deux ingrédients, mais également parfois à chercher à incorporer des bulles d'air.

La cuisson, quant à elle, va unir les ingrédients entre eux grâce notamment à la coagulation. Elle va parfois également chercher à développer des bulles d'air pour rendre la pâte plus légère.

PATE A BISCUIT	PATE A PAIN A SAVRIN A BRIOCHE	PATE A QUATRE QUART A CAKE	PATE A CHOUX	PATE FEUILLETEE
Pâte allégée avec des blancs montés	Pâte allégée par une fermentation biologique	Pâte molle et ferme contenant de la poudre à lever	Empois d'amidon additionné d'oeufs (pâte riche en eau)	Feuillets de détrempe (amidon) séparés par des feuillets de beurre
CUISSON	CUISSON	CUISSON	CUISSON	CUISSON
<i>Développement (si en moule)</i>	<i>faible développement</i>	<i>Développement chimique</i>	<i>Développement</i>	<i>Développement</i>
La cuisson permet un second développement (vapeur d'eau	Le développement à lieu avant cuisson	Des bulles de gaz naissent et se font piéger dans la pâte	Le développement est dû à la vapeur d'eau contenue dans la pâte	Les feuillets montent poussés par la vapeur d'eau