

## Fiche d'analyse technique

### Objectifs :

- C1.1 - Contrôler la livraison
- C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation
- C3.11 - Élaborer un appareil spécifique

# THÈME : LES LEVURES

## 1. Les types de levures

<p><b>La levure biologique</b> agit sur une pâte en transformant les sucres en gaz carbonique.</p>	<p><b>La levure chimique</b> n'agit que s'il y a une production de chaleur (four).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elle est plutôt <b>incorporée avec un liquide</b> et agit avant et pendant la cuisson.</li> <li>• On l'utilise pour : le pain, la viennoiserie, les savarins.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La levure chimique est <b>incorporée avec la farine</b> (tamisée de préférence).</li> <li>• Elle est <b>interdite dans la panification</b> et est plutôt utilisée dans les madeleines, les sablés, le pain d'épices, les croquets et certains biscuits.</li> </ul>

**LOUIS FRANÇOIS**  
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

### BAKING POWDER Poudre à lever équilibrée

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc-crème à beige
Aspects organoleptiques	Sans odeur
Origines	Les composants du produit sont d'origine agricole, ou sont obtenus par un procédé de synthèse dont la matière première est issue d'extraction minière.
Composition	Diphosphate disodique (E450i), Carbonate acide de sodium (E500ii), Farine de blé.

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<p>Permet la "levée" des pâtes en se transformant en gaz carbonique sous l'action conjuguée de l'humidité et de la chaleur. Poudre à lever se composant d'éléments anhydres sélectionnés et tamponnés pour éviter les interactions.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Rendement maximum et régulier</li> <li>➢ Ne teinte pas les pâtes</li> <li>➢ Donne au gâteau un goût agréable et le rend plus digeste</li> <li>➢ Puissante et économique</li> </ul>

DOSAGE	
APPLICATIONS	DOSAGE CONSEILLÉS
Sablés, Petits beurrés	15 g/Kg farine
Pâtes à choux	20 g/Kg farine
Cakes, madeleines	25 g/Kg farine



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'ont pour objet que de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'entraînent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

ref : QUALFT 087  
Version 1  
Màj. 22.03.2022  
Page 1 sur 6

## 2. Les différences entre la levure chimique et la levure biologique

SYNTHÈSE DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL					
TYPE DE LEVURE	UTILISATION	ÉLABORATION	RÔLE	PRECONISATION	EN PÂTISSERIE
<b>LEVURE CHIMIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 grammes au kilo de farine.</li> <li>• Une quantité plus importante apporte un goût désagréable au produit ainsi, qu'un gonflement irrégulier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bien la tamiser avec la farine, afin qu'elle soit bien répartie.</li> <li>• Ne pas la délayer avec de l'eau, cela provoquerait un dégagement prématuré de CO<sub>2</sub>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est sous l'action de la chaleur et de l'humidité que ces produits dégagent du gaz carbonique, permettant à la préparation dans laquelle ils sont incorporés, de gonfler.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un seul agent est autorisé : le bicarbonate de soude.</li> <li>• Toutefois ce produit n'est jamais utilisé seul, on lui associe d'autres substances : ce mélange sera alors appelé « levure chimique » « baking power » ou encore « poudre à lever ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En pâtisserie la levure chimique est utilisée, afin d'obtenir une texture plus aérée et des produits plus légers.</li> <li>• Elle est le plus souvent utilisée dans la préparation des pâtes battues, lourdes (cakes, madeleines, biscuits, pâtes sablées).</li> </ul>
<b>LEVURE BIOLOGIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dosage varie entre 20 et 50 g par kg de farine.</li> <li>• Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- La chaleur ambiante du laboratoire.</li> <li>- Les saisons.</li> <li>- La méthode de fabrication (directe, poolish, froid, etc.).</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser une farine en gluten Type 45.</li> <li>• Bien la répartir dans une pâte</li> <li>• La délayer dans de l'eau.</li> <li>• Travailler les pâtes dans un laboratoire assez frais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En se reproduisant, la levure dégage du gaz carbonique. Celui-ci, en cherchant à s'échapper, étire le gluten donnant à la mie sa structure poreuse et légère.</li> <li>• Elle influence l'arôme de la mie grâce aux produits secondaires de fermentation.</li> <li>• Elle joue un rôle important dans la coloration de la croûte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La couleur doit être crème-claire ou blanche.</li> <li>• Elle doit avoir une odeur agréable.</li> <li>• Elle doit avoir une saveur agréable.</li> <li>• Sa consistance doit être ferme et plastique.</li> <li>• Elle doit s'émietter facilement et ne pas coller.</li> <li>• Elle doit se délayer sans faire de grumeaux.</li> <li>• Il faut également savoir que la levure est tuée, au contact du sel, et qu'elle dépérit au contact de moisissures.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elle est surtout utilisée pour la fabrication des pâtes levées. (baba, pain au lait, brioche, pain de mie, etc.) et des pâtes levées feuilletées (croissants, pain au chocolat).</li> </ul>