



A la suite de ce chapitre, vous devez être capable de :

Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent la production.

On s'appuiera essentiellement sur :

- La qualité de production des pâtes sèches.
- La qualité de production des crèmes de base.

I. La production de pâtisseries faites maison ou par assemblage

1. Les pâtes sèches et les crèmes en concept de fabrication traditionnelle demandent :

- Grande maîtrise technique
- Précision des pesées et des modes opératoires
- Personnel formé



2. Les outils permettant de faciliter la production et d'optimiser la qualité sont :

- Les appareils électromécaniques
- Les pâtes et crèmes semi-élaborées
- Les pâtes et crèmes finies



3. La place des PAI en production d'assemblage.

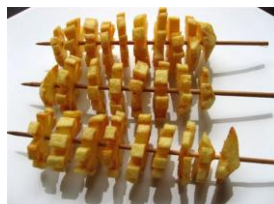
- Rapidité de transformation, adaptation à la demande
- Optimisation des matières premières
- Suppression des tâches souillées
- Transfert des tâches de production vers la vente (= report des frais de personnel vers la commercialisation et non vers la production)
- Diminution des compétences techniques du personnel



4. Dans quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent-ils la production ?

On valorise une production grâce à la qualité du produit et à la créativité produite. Selon le type de produit (ex : brut, semi-élaboré, fini), la qualité et les possibilités de transformation culinaires créatives diffèrent.

BRUT →



PAI →



II. Les pâtes de base.

1. Les pâtes sèches laminées en fabrication traditionnelle et d'assemblage (brisée, sablée, sucrée, feuilletée, à nouilles...)

- Faible teneur en eau
- Riche en matières grasses
- Majoritairement laminées



Cf. tableau p151.

2. Les autres pâtes en fabrication traditionnelle et d'assemblage

- Les pâtes molles et liquide « riche en eau » : pâte à choux, pâte à crêpes.
- Pâtes battues : meringue, génoise
- Pâtes poussées (levure chimique) : cake, madeleine...
- Pâtes levées (levure fraîche) : brioche, pain, pizza...



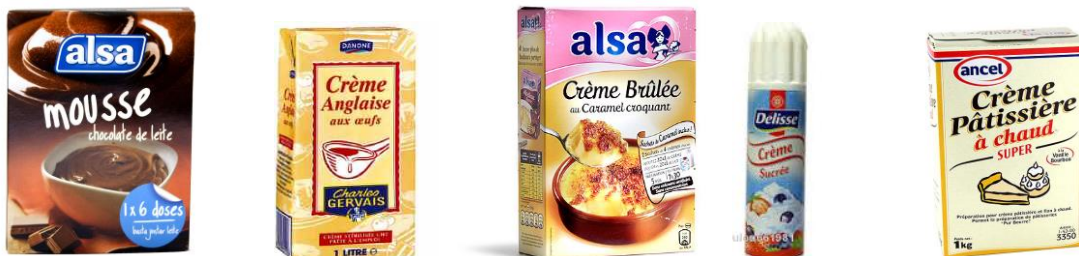
Cf. tableau p152.

III. Les crèmes de base en fabrication traditionnelle et d'assemblage.

→ Les crèmes font partie intégrante des grandes appellations de la pâtisserie française.



→ En cuisine d'assemblage, on parle de « mix », c'est-à-dire un mélange d'ingrédients déjà prêt et facile à utiliser (ex : mix pour mousse au chocolat...). Ces mix sont souvent à réhydrater, cuire ou non.



Quelques exemples de crèmes : anglaise, pâtissière, fouettée, prises, au beurre, amandes, mousses. La plupart de ces crèmes sont disponibles en PAI sauf pour la crème au beurre et la crème d'amande.

→ Cf. tableau p153.