

LA CUISSON

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de ce regroupement, les stagiaires sont capables de :

- ↪ Définir les caractéristiques d'un produit cuit correctement,
- ↪ Expliquer l'évolution des constituants des pâtes au cours de la cuisson,
- ↪ Expliquer les phénomènes thermiques impliqués,
- ↪ Différencier les types de four,
- ↪ Expliquer l'influence des conditions de cuisson sur les caractéristiques des produits finis,
- ↪ Expliquer les différents réglages existant sur les fours et leurs conséquences sur la modification des conditions de cuisson.

Programme

1. Introduction

- . Définition et rôles de la cuisson

2. Les fours de cuisson et de grillage

- . Caractéristiques techniques d'un four.
- . Classification des fours.
- . Comparaison des types de fours.
- . Etat actuel des techniques de conception des fours.
- . Exemple de bilans thermiques. Causes de l'inefficacité des fours.

3. Evolution des constituants des pâtes durant les différentes phases de cuisson.

- . Amidon et amylolyse. Protéines et squelette protéique.
- . Sucres et réaction de Maillard.
- . Action des agents levants.
- . Pertes pondérales.

Les phénomènes thermiques impliqués

- . Notions de : transmission de chaleur (conduction, convection, rayonnement) température, hygrométrie (méthodes de mesure).
- . Les cinétiques de cuisson.

4. Etudes de cas en biscuiterie pâtisserie industrielle et panification

- . Optima de cuisson. Réglage des buées et de la température.
- . Ressuage.
- . Grillage.

5. **Aspects sur la cuisson-extrusion**

6. **Evaluation**

Animateur : Jean-Pierre LOUSTAUD

Durée : 2.5 jours

Lieu : L'ALLIANCE 7 Paris

Moyens pédagogiques :

Diaporamas et vidéos