

MASTERCLASS PAINS AU LEVAIN NATUREL

MASTERCLASS SUR 3 JOURS

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES ET BASES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

LES LEVAINS (الخميرة الطبيعية)

- Levain Chef
- Levain Liquide
- Levain Dur

GAMME DE PAINS

- 8 types de pains au levain
- Pains à croûte croustillante
- Pains à mie alvéolée

MÉTHODES DE BASE

- Création du levain
- Rafraîchi (التغذية)
- Activation (تفعيل الخميرة)

Recettes de Base

Techniques Apprises

Astuces & Contrôle

LE LEVAIN NATUREL

- Création et cycle de vie
- Types de levains et leurs différences
- Méthodes de rafraîchi (تغذية)
- Techniques de stockage et conservation

LES PÂTES

- 8 recettes de pains au levain
- Calcul de température de base (TB)

TRAVAIL DE LA PÂTE

- Pétrissage et autolyse (العجن)
- Pointage (التخمير)
- Apprêt / Fermentation finale (التخمير النهائي)

FAÇONNAGE & FINITION

- Techniques de façonnage (التشكيل)
- Grignage / Coup de lame (الشفرة)

CUISON

- Gestion de la cuisson (الخبز)
- Développement de la croûte

PARAMÈTRES DE CONTRÔLE

- Contrôle de la température et de l'humidité
- Compréhension du comportement de la pâte
- Développement de la saveur et de la texture

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

- Diagnostic des erreurs de fermentation
- Correction des erreurs courantes

GESTION & PRODUCTION

- Activation du levain pour le service
- Organisation de la production (تنظيم العمل)