

## LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL EN PÂTISSERIE

- Electronique, pèse de 1g à 6Kg



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

- Mécanique, pèse de 5g à 20Kg



Romaine



Trébuchet



Roberval



Berkel



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



- Four ventilé, électrique



- Four à soles, électrique ou au gas-oil
  - Chauffage direct
  - A semi accumulation
  - A accumulation totale



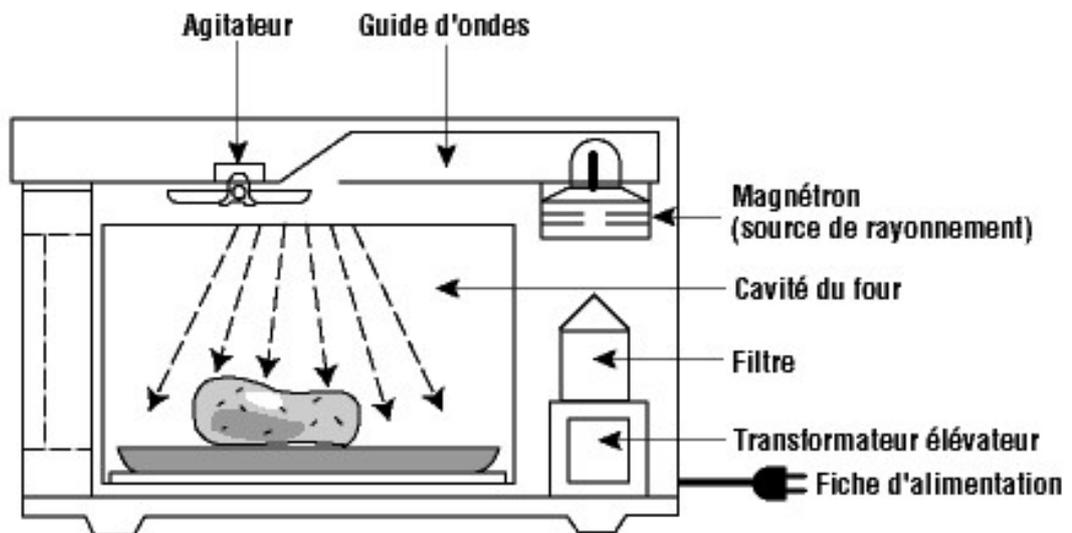
	Fours ventilés	Fours à soles fixes
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Faible encombrement</li> <li>✓ Souplesse d'utilisation</li> <li>✓ Capacité importante</li> <li>✓ Très bon développement du feuilletage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cuisson irréprochable</li> <li>✓ Possibilité de cuire différents produits à différentes températures</li> <li>✓ Possibilité de « saisir » certains produits</li> </ul>
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Manque de cuisson à cœur</li> <li>✓ Mauvaise évacuation des buées, difficulté pour la pâte à choux</li> <li>✓ Cuisson délicate des fonds de tarte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prix plus élevé</li> <li>✓ Encombrement important</li> <li>✓ Moins de souplesse dans les températures, plus lent</li> </ul>



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## Le four à micro-ondes

- Mise à température
- Tempérage
- Décongélation
- Cuisson



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



- A gaz
  - Classique (on règle le débit au robinet)
  - Séquentiel (le bruleur s'allume quand on pose la casserole)



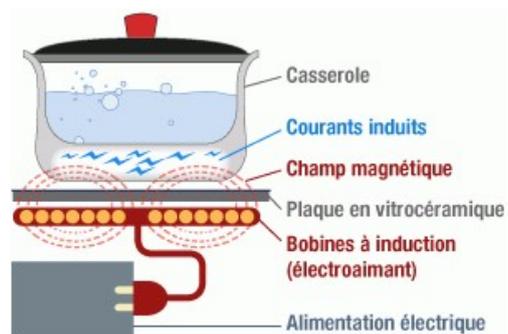
- Electriques
  - Plaque chauffante (fonte et résistance)



- Halogène (lampe a filament de tungstène) ou radiant (résistances)



- Induction (bobine magnétique)



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

	<b>Avantages</b>	<b>Inconvénients</b>
<b>Gaz classique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chauffage instantané</li> <li>✓ Visibilité de l'intensité</li> <li>✓ Faible coût de matériel</li> <li>✓ Faible coût de l'énergie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Présence de points chauds qui favorisent l'attache</li> <li>✓ Mise en marche risquée</li> <li>✓ Difficulté de nettoyage</li> <li>✓ Nécessité d'arrivée de gaz</li> </ul>
<b>Gaz séquentiel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chauffage instantané</li> <li>✓ Alternation de l'allumage et de l'extinction</li> <li>✓ Faible coût de l'énergie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coût élevé du matériel</li> <li>✓ Risques de contact avec les flammes</li> <li>✓ Nécessité d'arrivée de gaz</li> <li>✓ Difficulté de nettoyage</li> </ul>
<b>Plaque chauffante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Faible coût de l'équipement</li> <li>✓ Nettoyage aisé</li> <li>✓ Régulation facile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coût d'énergie élevé</li> <li>✓ Montée et descente de température lente</li> <li>✓ Risques de brûlures après enlèvement du récipient</li> </ul>
<b>Plaque halogène ou radiant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Montées et descentes de températures rapides</li> <li>✓ Facilité de nettoyage</li> <li>✓ Régulation précise des températures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coût d'énergie élevé</li> <li>✓ Fragilité de la surface de cuisson</li> <li>✓ Coût de matériel plus élevé que la plaque chauffante</li> <li>✓ Coût des casseroles à fond dressé</li> </ul>
<b>Plaque induction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Montées et descentes de températures rapides</li> <li>✓ Faible consommation énergétique</li> <li>✓ Précision et régularité de la température</li> <li>✓ Peu de risques de brûlures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coût élevé de l'équipement</li> <li>✓ Nécessite l'utilisation de casseroles et de récipients en fer inactinique (qui ne s'aimante pas)</li> <li>✓ Encombrement</li> </ul>



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



- Capacité de 5 à 100 litres
- Equipé de ses trois outils : crochet, feuille et fouet
- Outils possibles : passoire, hachoir, râpe...



- Tables de travail en inox ou en granit



- Tour réfrigéré



- Armoires réfrigérées



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



- Production de froid, de chaleur et régulation de l'hygrométrie



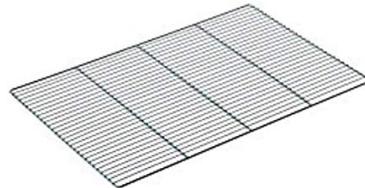
- Avec table fixe



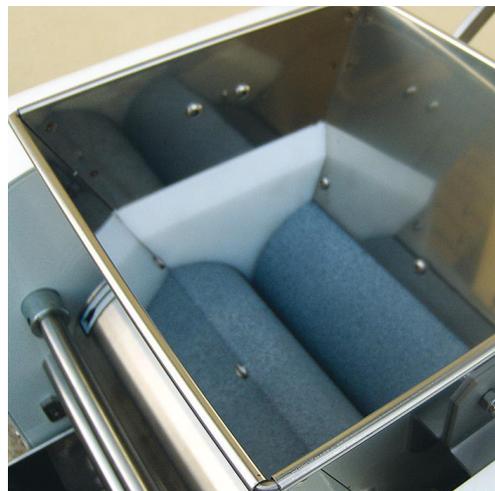
- Avec bandes transporteuses



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



- Retenir le calcaire qui encrasse les appareils de production d'eau chaude



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

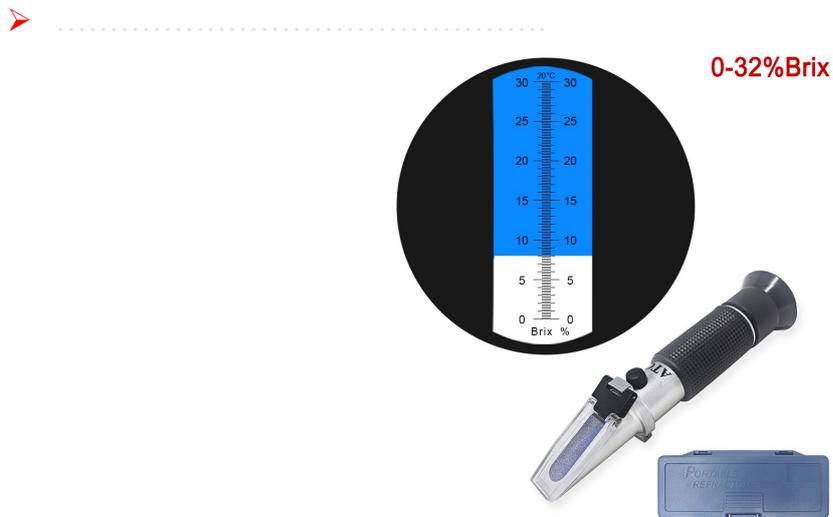


- Compacte en une cuve
- Compacte à deux cuves
- Machines séparées

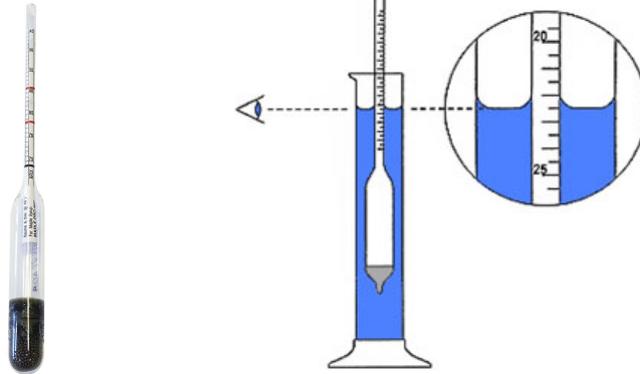


# Technologie de pâtisserie - CAP 1

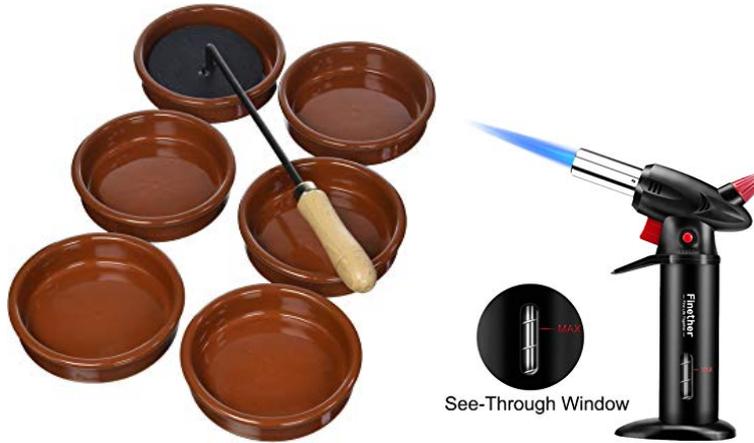
## Les instruments de mesure



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



- Jetable



- Electronique



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## Le petit matériel non motorisé



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

➤ .....



➤ .....



➤ .....



➤ .....



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## Le matériel spécifique :



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



Liste non exhaustive...

