

Chapitre 2.4 – Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.5

Les levures





LES LEVURES

LA LEVURE BIOLOGIQUE

DEFINITION :

- Issus de la mélasse de betterave, la levure est un champignon microscopique se multipliant par bourgeonnement. Elle provoque une fermentation en milieu farineux qui dégage du gaz carbonique.
- Ce sont ces bulles de gaz carbonique qui, cherchant à s'échapper, provoquent la pousse des pâtes.

CARACTERISTIQUES

- La couleur : Aussi claire que possible.
- L'odeur : Bonne, ne doit pas avoir d'odeur acétique.
- Le goût : Pas de saveur acide ou désagréable.
- La consistance : Ne doit pas être sèche.

Doses

20 à 60 g par kg de farine, suivant recette et saison

FABRICATION :

Brioche, savarins, babas, croissants, pain aux raisins, pain, petits pains au lait, pains de mie, kouglof, fougasse, pognes, cramiques, pizzas, etc.

LA LEVURE CHIMIQUE

DEFINITION :

- Les levures chimiques sont des produits capables de produire un dégagement de gaz carbonique sous l'action de l'humidité et de la chaleur, au sein d'une pâte.

CONSEILS

- Tamiser toujours la farine et la levure chimique ensemble.
- Ne pas dépasser les doses prescrites.
- Cuire rapidement.

Doses

10 à 20 g par kg de farine

FABRICATION :

Biscuits, madeleines, cakes, pain de gènes, sablés, croquets, pain d'épice, quatre-quarts, marbré, bugnes, etc.