

# Guide de Dépannage pour Pizza

- ✓ Quand c'est produite la première instance du problème?
- ✓ Est-ce que tous les ingrédients ont été mesurés?
- ✓ Les formules et méthodes ont-elles été documentées?
- ✓ Les employés sont-ils formés?
- ✓ Quelle est la température de la pâte?
- ✓ Est-ce tout l'équipement est correctement calibré?
- ✓ Est-ce que la rotation des pâtes est adéquate?

*Encore des problèmes?  
Appelez au 1-800-361-6259  
pour parler avec un représentant  
technique aujourd'hui!*

# Guide de Dépannage pour Pizza

	Problème	Source possible	Solutions possibles
<p><b>Pâte inconsistante</b></p> <p>Une pâte qui souffre de variations importantes est souvent exposée à des problèmes de variations de température. Les variations de température sont souvent causées par les ingrédients, l'équipement de boulangerie, ou la température ambiante.</p> <p>Le calcul précis de la température désirée de la pâte (TDP) est important à l'efficacité de celle-ci.</p> <p>Voici quelques solutions à considérer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte lève trop rapidement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levure trop active</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire la température de la pâte</li> <li>• Retarder la pâte en la réfrigérant</li> <li>• Réduire la teneur en sucre de la pâte</li> <li>• Augmenter la teneur en sel de la pâte</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte ne lève pas assez rapidement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levure pas assez active</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la qualité de la levure</li> <li>• Laisser reposer la pâte avant de lancer une fermentation retardée</li> <li>• Augmenter la température de la pâte</li> <li>• Augmenter la teneur en sucre de la pâte</li> <li>• Augmenter la quantité de levure utilisée</li> <li>• Réduire la teneur en sel de la pâte</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Élasticité de la pâte insuffisante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de malaxage trop court</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le type de farine utilisé est adéquat pour le résultat attendu?</li> <li>• Ajuster la durée de la période de malaxage</li> <li>• Retarder la pâte pour une période de fermentation plus longue.</li> <li>• Augmenter la période de repos avant la cuisson</li> </ul>
<p><b>Caractéristiques de la pâte</b></p> <p>Les caractéristiques d'une pâte dépendent énormément de sa formulation, des conditions de cuisson, et de la préparation pré-cuisson.</p> <p>Voici quelques solutions à essayer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croute trop foncée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pizza est trop cuite</li> <li>• Température du four trop basse</li> <li>• Mauvaise balance des ingrédients</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmenter la température du four et réduire le temps de cuisson</li> <li>• Considérer l'utilisation de garnitures qui cuisent plus rapidement</li> <li>• Réduire la teneur en sucre et autres agents de brunissement</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croute à saveur inadéquate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulation débalancée</li> <li>• Fermentation inadéquate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisé un pré-fermenteur</li> <li>• Fermenter plus longtemps, à plus basse température</li> <li>• Ajouter du sucre ou du miel</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Texture molle ou spongieuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four trop froid</li> <li>• Mauvais type de farine</li> <li>• Garniture trop humide</li> <li>• Pâte pas assez cuite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmenter la température du four</li> <li>• Utiliser une farine plus forte en protéine</li> <li>• Réduire la quantité de sauce ou l'humidité contenue dans les garnitures</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Texture trop dure</li> <li>• Croute trop épaisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza trop cuite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmenter la température de l'environnement de cuisson</li> <li>• Réduire le temps de cuisson</li> <li>• Utiliser des garnitures qui cuisent plus rapidement</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grosses bulles dans la pâte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte sous-fermentée</li> <li>• Pâte trop humide</li> <li>• Levure trop active</li> <li>• Pâte trop froide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmenter le temps de fermentation</li> <li>• Réduire l'hydratation</li> <li>• Réduire la levure</li> <li>• Piquer la pâte</li> <li>• Laisser la pâte se réchauffer avant la cuisson</li> </ul>