

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>Pâte inconsistante</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"> • La pâte lève trop rapidement 	<ul style="list-style-type: none"> • Levure trop active 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire la température de la pâte • Retarder la pâte en la réfrigérant • Réduire la teneur en sucre de la pâte • Augmenter la teneur en sel de la pâte
	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte ne lève pas assez rapidement 	<ul style="list-style-type: none"> • Levure pas assez active 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité de la levure • Laisser reposer la pâte avant de lancer une fermentation retardée • Augmenter la température de la pâte • Augmenter la teneur en sucre de la pâte • Augmenter la quantité de levure utilisée • Réduire la teneur en sel de la pâte
	<ul style="list-style-type: none"> • Élasticité de la pâte insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de malaxage trop court 	<ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que le type de farine utilisé est adéquat pour le résultat attendu? • Ajuster la durée de la période de malaxage • Retarder la pâte pour une période de fermentation plus longue. • Augmenter la période de repos avant la cuisson
<p>Caractéristiques de la pâte</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"> • Croute trop foncée 	<ul style="list-style-type: none"> • La pizza est trop cuite • Température du four trop basse • Mauvaise balance des ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter la température du four et réduire le temps de cuisson • Considérer l'utilisation de garnitures qui cuisent plus rapidement • Réduire la teneur en sucre et autres agents de brunissement
	<ul style="list-style-type: none"> • Croute à saveur inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulation débalancée • Fermentation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un pré-fermenteur • Fermenter plus longtemps, à plus basse température • Ajouter du sucre ou du miel
	<ul style="list-style-type: none"> • Texture molle ou spongieuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Four trop froid • Mauvais type de farine • Garniture trop humide • Pâte pas assez cuite 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter la température du four • Utiliser une farine plus forte en protéine • Réduire la quantité de sauce ou l'humidité contenue dans les garnitures
	<ul style="list-style-type: none"> • Texture trop dure • Croute trop épaisse 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza trop cuite 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter la température de l'environnement de cuisson • Réduire le temps de cuisson • Utiliser des garnitures qui cuisent plus rapidement
	<ul style="list-style-type: none"> • Grosses bulles dans la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte sous-fermentée • Pâte trop humide • Levure trop active • Pâte trop froide 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter le temps de fermentation • Réduire l'hydratation • Réduire la levure • Piquer la pâte • Laisser la pâte se réchauffer avant la cuisson