

LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL EN PÂTISSERIE

- a) Electronique, pèse de 1g à 6Kg
- b) Mécanique, pèse de 5g à 20Kg
- c) Four ventilé, électrique
- d) Four à soles, électrique ou au gas-oil

Fours ventilés	Fours à soles fixes
✓ Faible encombrement ✓ Souplesse d'utilisation ✓ Capacité importante ✓ Très bon développement du feuilletage	✓ Cuisson irréprochable ✓ Possibilité de cuire différents produits à différentes températures ✓ Possibilité de « saisir » certains produits
✓ Manque de cuisson à cœur ✓ Mauvaise évacuation des buées, difficulté pour la pâte à choux ✓ Cuisson délicate des fonds de tarte	✓ Prix plus élevé ✓ Encombrement important ✓ Moins de souplesse dans les températures, plus lent

- e) Mise à température
- f) Tempérage
- g) Décongélation
- h) Cuisson
- i) A gaz
 - Classique (on règle le débit au robinet)
 - Séquentiel (le bruleur s'allume quand on pose la casserole)
- j) Electriques
 - Plaque chauffante (fonte et résistance)
 - Halogène (lampe a filament de tungstène) ou radiant (résistances)
 - Induction (bobine magnétique)

✓ Chauffage instantané ✓ Visibilité de l'intensité ✓ Faible coût de matériel ✓ Faible coût de l'énergie	✓ Présence de points chauds qui favorisent l'attache ✓ Mise en marche risquée ✓ Difficulté de nettoyage ✓ Nécessité d'arrivée de gaz
✓ Chauffage instantané ✓ Alternation de l'allumage et de l'extinction ✓ Faible coût de l'énergie	✓ Coût élevé du matériel ✓ Risques de contact avec les flammes ✓ Nécessité d'arrivée de gaz ✓ Difficulté de nettoyage
✓ Faible coût de l'équipement ✓ Nettoyage aisé ✓ Régulation facile	✓ Coût d'énergie élevé ✓ Montée et descente de température lente ✓ Risques de brûlures après enlèvement du récipient
✓ Montées et descentes de températures rapides ✓ Facilité de nettoyage ✓ Régulation précise des températures	✓ Coût d'énergie élevé ✓ Fragilité de la surface de cuisson ✓ Coût de matériel plus élevé que la plaque chauffante ✓ Coût des casseroles à fond dressé
✓ Montées et descentes de températures rapides ✓ Faible consommation énergétique ✓ Précision et régularité de la température ✓ Peu de risques de brûlures	✓ Coût élevé de l'équipement ✓ Nécessite l'utilisation de casseroles et de récipients en fer inactinique (qui ne s'aimante pas) ✓ encombrement

Le batteur mélangeur

Les tours

Les réfrigérateurs

Les enceintes de surgélation

Les chambres de fermentation contrôlée

Le laminoir

L'échelle et les plaques

L'adoucisseur d'eau

La broyeuse

Le mixeur cutter

Le pasteurisateur

La turbine à glace

Le pasteurisateur turbine

k) Thermomètre

l) Réfractomètre

m) Densimètre

Le mixer « girafe » et fouet

L'éplucheuse

Le trancheur

Le testeur d'huile

Le caraméliseur

La tempéreuse

La mandoline

La guitare