

Essai de panification		N°		N°		N°		N°																										
Date																																		
Expérimentateur																																		
Interprétations observations/notes		niveau d'intensité		niveau d'intensité		niveau d'intensité		niveau d'intensité																										
		1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7					
ASPECT DU PAIN	Développement pains																																	
	Section pain																																	
	Brunissement croûte																																	
	Brillance croûte																																	
	Épaisseur croûte																																	
	Dureté croûte																																	
	Ecaillage croûte																																	
	Craquant/croustillant																																	
	Développement grigne																																	
ASPECT MIE	Couleur : grise																																	
	jaune																																	
	ocre																																	
	Brillance																																	
	Texture : Souplesse																																	
	Elasticité																																	
	Collant																																	
	Alvéolage: Régularité																																	
	Épaisseur parois alvéoles																																	
	Intensité aromatique																																	
	Richesse aromatique																																	
	Saveur acide																																	
MESURES sur la pâte																																		
pH (levain tout point)																																		
Acidité titrable (levain tout point)																																		
pH (pâte en fin d'apprêt)																																		
Acidité titrable (pâte en fin d'apprêt)																																		
MESURES sur les pains																																		
masses (g) (500 g pâte)																																		
masses (g) (1000 g en pâte)																																		
volume pain (cm ³)																																		
hauteur pain (cm)																																		
diamètre pain (cm)																																		
pH																																		
Acidité titrable																																		
OBSERVATIONS DIVERSES																																		

INDICATIONS PAR RAPPORT A LA NOTATION

La notation par croix dans la grille permet de déterminer un profil qualité, correspondant à la dispersion des croix par rapport à l'appréciation **N (caractère normal ou satisfaisant)**.

*PE ou PI caractéristique jugée un peu excessive ou un peu insuffisante par rapport au caractère normal (caractère : un peu marqué)

* E ou I caractéristique jugée excessive ou insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : marqué)

*TE ou TI caractéristique jugée très excessive ou très insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : très marqué)

N