Fiche pâte Triptolème

Feuille de notation pour expérimentation boulange

| | | |

Fiche pain Triptolème

Feuille de notation pour expérimentation boulange

Essais :					
Date :					
Expérimentateur					
Interprétations	Caractérisation	Caractérisation	Caractérisation	Caractérisation	Caractérisation
observations/notes	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	1 2 3 **4** 5 6 7
ASPECT DU PAIN					
Développement pains					
Section pain					
Brunissement croûte					
Brillance croûte					
Epaisseur croûte					
Dureté croûte					
Ecaillage croûte					
Craquant/croustillant					
développement grigne					
ASPECT MIE					
Couleur : grise					
crème					
ocre					
brillance					
Texture toucher Soupl					
élasticité					
collant					
Texture bouche					
fondant					
Alvéolage					
régularité					
épaisseur paroi alvéole					
nombre d'alvéoles					
Odeur					
intensité aromatique					
richesse aromatique					
Saveur					
salée					
acide					
amère					
sucrée					
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					

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 cara (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)