

# LES MATÉRIELS DE PÉTRISSAGE

## - LES PÉTRINS-

### Présentation

Le pétrissage mécanique se développe en France à partir des années 20.

⇒ Qualité de pain meilleure que celle obtenue à partir d'un pétrissage manuel.

La composition basique du pétrin :

- Bâti ;
- Moteur ;
- Cuve ;
- Organe pétrisseur ;
- Grille de protection.

→ La cuve peut-être faite de fonte polie, de fer étamé, d'aluminium coulé inoxydable ou encore d'une autre matière en plastique rigide et spéciale.

→ La grille de protection est obligatoire



## Les Pétrins

<b>Pétrin</b>	<b>Particularité</b>
<b>À axe oblique</b>	<p>Le plus populaire en France.</p> <p>Comporte un bras oblique de 3 à 4 branches.</p> <p>Différentes forme de cuve, ayant un pignon central et un fond arrondi.</p> <p>La rotation de la cuve peut se faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>De manière libre</b> : sous l'effet du poids de la pâte et de la force.</li> <li>- <b>Grâce à un moteur</b> : permettant de choisir une vitesse.</li> </ul>
<b>À axe vertical ou horizontal</b>	<p>Très encombrants.</p> <p>Ne sont pas adaptés à la panification pratiquée en France traditionnellement.</p> <p>⇒ Rarement utilisés.</p>
<b>À spirale</b>	<p>Cuve arrondie séparée du bras par un espace.</p> <p>Peut avoir ou pas un pignon central.</p> <p>Plusieurs formes de bras qui s'approchent de celle d'un tire-bouchon.</p> <p>Les vitesse de rotation varient et dépendent du modèle.</p>
<b>À double hélice et à axe vertical</b>	<p>Ils sont originaires d'Allemagne.</p> <p>Rarement utilisés en France.</p> <p>On y trouve 2 axes positionnés verticalement.</p> <p>On y trouve 2 bras tournant en sens inverse.</p> <p>→ La pâte passe entre les deux.</p>
<b>À mouvement divers</b>	<p>Haute technologie et une excellente qualité de conception.</p> <p>→ Prix les plus élevés.</p> <p>On y trouve deux bras qui servent à reprendre les mouvements produits par un pétrissage manuel.</p> <p>→ Mouvement continu et réguliers.</p>