

26/04/19. Les photos de la visite de la boulangerie



La boulangerie : la magasin où on vend le pain, les viennoiseries, les bonbons, les gâteaux...



Le grand four et le grand tapis roulant où on dépose le pain et ensuite il roule vers le four.



Le boulanger met le pain à cuire grâce au tapis roulant, et ça fait « pschitt » : il envoie de la vapeur d'eau pour que le pain brille et soit joli.



La boulangère nous montre différentes farines (blé, seigle, maïs, complète...) et les levures pour fabriquer des pains différents.

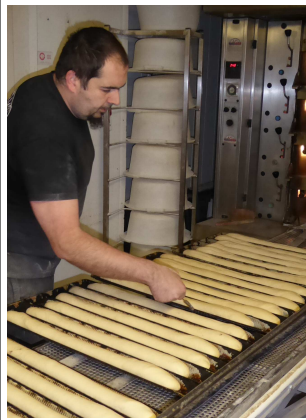


Le **pétrin** pour mélanger la pâte à pain comme des gros bras.



Le frigo où le pain attend

la nuit et gonfle quand ça réchauffe doucement (la chambre à lever)



Quand les baguettes sont préparées, il faut faire des traits dessus pour qu'elles lèvent au four



Le pain est cuit, il a « chanté », et on voit qu'il a fait des bulles en cuisant grâce à la levure.



La diviseuse & le repose-patons



Toutes les farines !



Le grand fouet pour faire la pâtisserie