

# La pizza gastronomique



## Question :

Qu'est-ce qui fait la différence entre une bonne pizza et une pizza ordinaire?

## Réponse :

Tout est matière de goût. Une bonne pizza n'est pas nécessairement la même pour tous et chacun. Tout dépend de ce que l'on aime d'une pizza : la pâte, la croûte, la sauce, les viandes, les légumes, le fromage, etc. La pizza est un tout et ça commence par la pâte.

La pâte est le grand secret d'une bonne pizza. Encore là, tout est en fonction de ce que l'on recherche comme goût, apparence, cuisson, etc. Certains l'aiment mince, au goût de levain, très alvéolée, souple, croûtée, d'autres préfèrent une croûte bien développée, avec semoule en dessous, etc.

Pour sa confection, on utilise une farine de source de blé dur. Les restaurateurs se servent presque uniquement de la farine « tout usage », qui peut être blanchie ou non selon les besoins. Les industriels emploient une farine à pain, plus riche en protéines, ce qui renforce la pâte, surtout en pâte surgelée. Les farines moulues sur meule de pierre, non blanchies, ne donnent pas un rendement aussi régulier. On commercialise également des farines dites « farines à pizza », mais elles sont aussi de source de blé dur et souvent « tout usage ». À noter : ce qu'on appelle « mélange à pizza » contient la farine et tous les autres ingrédients que comporte une pâte, sauf l'eau et la levure. Les chaînes de restaurants utilisent ces mélanges, souvent confectionnés sous marque privée selon la recette originale du restaurateur, pour s'assurer d'avoir le même goût d'une ville à l'autre. Diverses autres farines (blé entier, seigle, etc.) peuvent servir pour multiplier les variétés.

## Une bonne pizza : procédé et savoir-faire

Une recette c'est une chose, mais le secret d'une bonne pâte réside dans le

procédé et le savoir-faire. La méthode de fabrication donnera la texture et le goût recherchés. Dans la majorité des cas, les restaurants utilisent la méthode de pâte retardée au réfrigérateur, c'est-à-dire une pâte mélangée avec très peu de levure, que l'on divise en boules selon la dimension de la pizza et dispose dans des bacs de plastique, avec de l'huile, pour une fermentation au réfrigérateur variant de 6 à 36 heures. À l'opposé, l'industriel travaille en pâte rapide pour la production en pâte fermentée à l'étuve ou en pâte surgelée crue.

Les ingrédients entrant dans la composition d'une pâte à pizza : le sel (pour faire ressortir le goût des autres ingrédients/1,5 à 2 %), le sucre (pour la souplesse de la pâte/1 à 5 %), les corps gras (huile végétale, shortening ou saindoux, pour faciliter l'étirement et la tendreté/2 à 8 %), les épices, sans oublier la levure (0,25 à 5 %) et l'eau pour contrôler la texture de pâte recherchée (50 à 60 %). Il existe des recettes avec des ingrédients aussi farfelus que du 7UP, des œufs, de la poudre à pâte (qui donne une pâte plus biscuitée). Rappelons que les pâtes surgelées exigent l'utilisation d'un améliorant ou conditionneur de pâte. Les pourcentages d'ingrédients suggérés sont basés sur le poids de la farine utilisée.

La façon d'étirer la pâte donne la croûte recherchée. On contrôle l'épaisseur de la pâte d'après le poids de pâte pour la dimension à fabriquer. L'étirement se fait à la main, au rouleau à pâte ou avec un laminoir. Pour obtenir une croûte épaisse, il faut finir l'étirement à la main en partant du centre, cela afin d'obtenir un rebord plus épais. Le développement de la pâte a lieu au four lors de la cuisson.

L'équipement de base nécessaire à la fabrication de la pizza : une table de travail, une balance pour la pesée des ingrédients et des pâtes, un malaxeur avec capacité pour le volume à fabriquer, un réfrigérateur pour conserver la pâte et les garnitures (surtout en restauration), des plaques à pizza toutes dimensions, un four pour répondre aux besoins. On dénombre plusieurs types de four; c'est l'équipement qui fera la grande différence. Il y a des fours à sole (électrique, au gaz ou au bois), tunnel (à grille ou à pierre), rotatifs (à tablettes ou à racks). À ne pas oublier : la pelle pour sortir la pizza qui peut être cuite avec ou sans assiette. La température de cuisson varie de 400 à 550 °F, selon une chaleur morte ou avec convection.

## La meilleure pizza, celle que l'on aime

La garniture change au gré des goûts et cette garniture fera LA bonne pizza. On l'aime toute garnie, à la viande, à la sauce fromage, végétarienne, aux fruits de mer, etc. D'aucuns affirment que les types de sauce et de fromage constituent les critères recherchés pour faire une bonne pizza.

En conclusion, toute pizza confectionnée d'ingrédients que l'on aime sera forcément LA meilleure pizza, qu'elle soit du restaurant, de l'épicerie (fraîche garnie ou congelée qui lève au four) ou simplement garnie à la maison. Une cuisson adéquate demeure importante pour la dégustation. Plat international, la pizza se décline en un nombre illimité de versions. La meilleure, celle que l'on préfère, peut très bien être un mets gastronomique.

Vous avez des problèmes techniques?  
Faites-nous parvenir vos questions  
sans tarder!  
<Mariofortin@forma-lab.com>