

Le laminoir

CHR & Grand public

Epaisseur de laminage

Tableau de conversion Repères / Epaisseur

Tableau indicatif à moduler selon les recettes et la créativité de chacun.



RECETTES	REPÈRES de réglage sur molette Marks setting
PÂTES	
• Beignets (donuts)	de 8 à 10
• Biscuit très épais	de 6,5 à 7,5
• Chausson aux pommes	5
• Croissant	de 3 à 4
• Croûte de bouchées	5
• Dartois	3,5 ou 4
• Feuilleté au jambon	3,5 ou 4
• Friands	3,5 ou 4
• Pâte briochée (pour pains/ brioches roulés)	de 5,5 à 7
• Pâte feuilletée (1ère étape de laminage avant pliages)	5,5 ou 6
• Pâté lorrain	3,5 ou 4
• Phittiviers	3,5 ou 4
• Roulé au fromage	3,5 ou 4
• Sacristains	3
• Tarte feuilletée	5
• Tartelette	3
PÂTE À PIZZAS	
• Flammekueche	2 ou 2,5
• Pizza pâte fine croustillante	3
• Pizza pâte épaisse moelleuse	4 ou 4,5
• Foccacio	de 4 à 6
PÂTES FRAÎCHES	
• Gnocchis	de 8,5 à 10
• Lasagnes	2 ou 2,5
• Ravioles, raviolis	1 ou 1,5
• Spaghettis	1 ou 1,5
• Tagliatelles	2 ou 2,5
PÂTE À SUCRE / PÂTE D'AMANDE	
• Décorer Sculpter	3,5 ou 4
• Recouvrir des gâteaux	2,5

REPÈRES
de réglage
sur molette

Epaisseur de
laminage
mm*

0	~0,3
0,5	~0,6
1	~0,7
1,5	~1
2	~1,4
2,5	~2
3	~2,7
3,5	~3,5
4	~4,4
4,5	~5,4
5	~6,2
5,5	~7,2
6	~8,2
6,5	~9,2
7	~10
7,5	~10,9
8	~11,7
8,5	~13,10
9	~13,7
9,5	~14,3
10	~14,7

LAMINER PROGRESSIVEMENT. RÉDUIRE LES ÉPAISSEURS PAR ÉTAPES

En fonction de l'élasticité de la pâte, son épaisseur post laminage peut varier ; les épaisseurs indiquées sont celles de l'espacement entre les rouleaux.

*Epaisseur approximative. Il est possible d'avoir de légères variations entre laminoirs.