

LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

# Origine de la farine: LE BLÉ



**INTRODUCTION :**

---

---

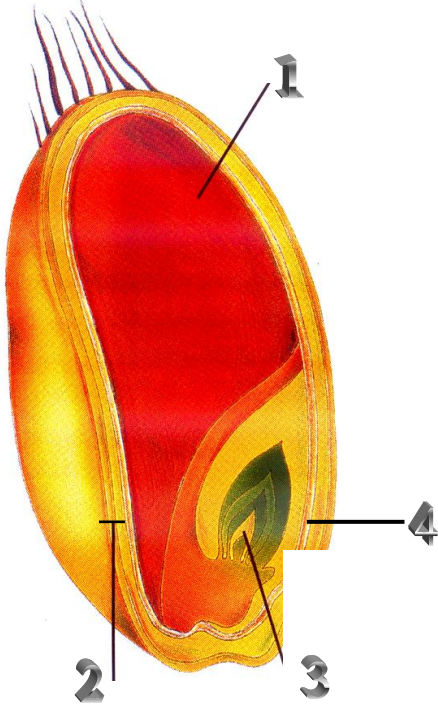


**Les + grands producteurs de blé dans le monde :**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

**COMPOSITION :**

**Coupe d'un grain de blé :**



- 1 \_\_\_\_\_ :
- 2 \_\_\_\_\_ :
- 3 \_\_\_\_\_ :
- 4 \_\_\_\_\_ :



**Dimension du grain de blé :**

- Longueur : \_\_\_\_\_
- Largeur : \_\_\_\_\_
- Forme : \_\_\_\_\_

**Aspect du grain de blé :**

---

---

---



## Détails des 4 parties du grain de blé:

### 1 \_\_\_\_\_ :

Partie du grain composée de 2 constituants essentiels de la farine :

**a) \_\_\_\_\_ :**  
Formé de granulés, il appartient au groupe des glucides (sucre).  
Il nourrit la levure et permet la fermentation.

**b) \_\_\_\_\_ :**  
Il est insoluble mais devient mou et élastique dans l'eau.  
Il a la propriété de se rassembler pour former un tissu élastique.  
Sa quantité et qualité joue un rôle indispensable dans les caractéristiques des pâtes.

### 2 \_\_\_\_\_ :

Elles sont formées de couches superposées protègent le grain.  
Riches en matières minérales mais ne contenant pas d'amidon.  
En fin de mouture, elles deviennent le son

**Il existe 3 enveloppes principales :**

- a) \_\_\_\_\_**  
Composé de : \_\_\_\_\_.
- b) \_\_\_\_\_**
- c) \_\_\_\_\_**

### 3 \_\_\_\_\_ :

Il constitue l'embryon de la plante.  
Il est éliminé durant la mouture car il contient des matières grasses qui nuisent à la conservation de la farine.

### 4 \_\_\_\_\_ :

Elle sépare la dernière enveloppe (la bande hyaline) de l'amande.  
Elle a une grande influence sur la qualité de la farine car elle est + riche en protéines et - riche en amidon que l'amande farineuse, - riche en minéraux que les enveloppes.

## CULTURES ET STOCKAGE :

Le blé appartient à la famille des graminées.  
Les blés sont semés :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Il existe 3 types de cultures différentes :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_



### Stockage :

---

---

---

---

## LES ESPÈCES DE BLÉ :

*Il existe plus de 200 variétés de blés cultivées en France, classées en 2 espèces différentes :*

✓ _____ : Très riche en amidon. Le gluten y est souple et élastique. Ces grains sont employés en panification. C'est le blé le plus cultivé en France.	✓ _____ : Espèce pauvre en amidon. Ce blé est riche en gluten mais manquent de souplesse. Propre à la fabrication des pâtes alimentaires, de la semoule ou de l'ébli.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## LA MOUTURE :

---

---

---

---

---

---

---

---



Il existe 2 techniques de mouture du blé :

- ✓ \_\_\_\_\_
- ✓ \_\_\_\_\_

### LES DIFFERENTES ETAPES DE LA MOUTURE (sur cylindre) :

Aujourd'hui, les farines les plus utilisées par le boulanger sont réalisées sur cylindres :



1) \_\_\_\_\_ :

Au départ, le blé est pesé et les éléments plus gros ou plus lourd, plus petit ou plus léger sont éliminés.

Le blé passe également à travers un détecteur de métaux qui élimine les débris métalliques.

Puis, le blé est mouillé (parfois plusieurs fois) et mis au « repos ».

Ceci permet de séparer plus facilement l'amande des enveloppes.

2) \_\_\_\_\_ :

Une fois le blé propre et humide, il passe plusieurs fois entre des cylindres permettant de casser les grains en séparant les enveloppes de l'amande farineuse.

Les enveloppes constitueront le son.



3) \_\_\_\_\_ :

---

---

---

---

---

---

---

---

4) \_\_\_\_\_ :

Cette fois-ci, l'amande du blé est réduite *en poudre* durant des passages successifs séparant la farine des morceaux d'amande trop dur (que l'on appelle les refus).

5) \_\_\_\_\_ :

C'est la dernière phase de réduction du blé en farine.

La semoule passe entre des cylindres dont l'écartement va en diminuant.

Elle est alors transformée en farine.



Exercices 01 :

Cochez la case correspondante :

	<u>VRAI</u>	<u>FAUX</u>
Les grains de blé sont stockés dans des silos hermétiques.		
Le silo est équipé d'un système de ventilation.		
Le grain de blé ne doit pas dépasser 18 % d'humidité.		
Avec le blé tendre on fait des pâtes alimentaires.		
La mouture c'est le moment où l'on enlève les enveloppes du blé.		
La mouture peut être réalisée sur cylindre ou sur meule.		
Le planschister sert à nettoyer le blé.		
C'est lors du blutage que l'on utilise le planschister.		
L'amande farineuse représente 70 à 75 % du poids du grain de blé.		
Le germe est indispensable à la conservation de la farine.		

Exercices 02 :Reliez par des flèches les bonnes réponses correspondantes :

(Plusieurs réponses possibles).

Il sert à fabriquer des pâtes alimentaires .....	●	● Le blé tendre.
C'est l'opération de tamisage lors de la mouture.....	●	● La Chine
C'est le blé qui contient le plus d'amidon.....	●	● Le péricarpe
Travail la terre avec peu de produits chimiques .....	●	● Le blutage.
Céréale la plus consommée dans le monde avec le blé ..	●	● La France
Il contient énormément de matière grasse.....	●	● Le riz
C'est l'une des enveloppes principales du grain blé.....	●	● L'amande farineuse
C'est le plus grand producteur de blé au monde.....	●	● les refus
On le récolte en été.....	●	● Le blé dur.
Ce sont des parties d'amande farineuse trop dures.....	●	● La culture raisonnée.
C'est le plus grand producteur de blé en Europe.....	●	● Le blé de seigle
C'est l'embryon d'un grain de blé.....	●	● La bande hyaline
On retrouve de l'amidon et du gluten dans .....	●	● Le germe