

LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

La Farine

(Partie 01)



DÉFINITION

RÔLE PRINCIPAL

PROPRIÉTÉS

Pour choisir sa farine, le boulanger doit faire attention à plusieurs critères qui sont les propriétés physiques de la farine :

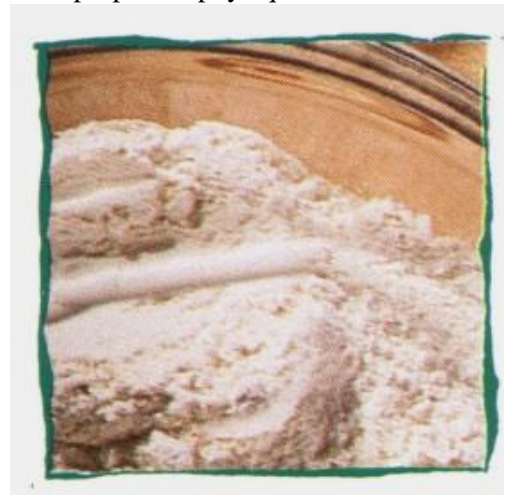
1. _____
On appréciera la blancheur ou une teinte légèrement crème de la farine.
On doit se méfier d'une farine bleutée ou avec des piqûres.

2. _____
Elle est légère et agréable, caractéristique de la farine.

3. _____
Plus ils sont fins, plus l'absorption de la farine en eau sera rapide.
Selon leurs tailles, le boulanger choisira une méthode de travail.

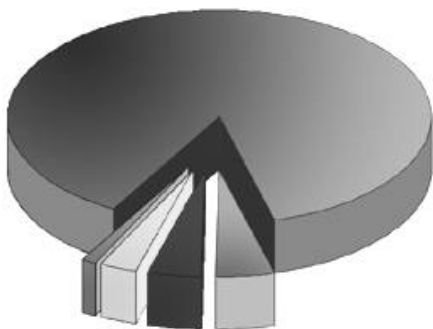
4. _____
Selon la quantité d'eau ajoutée à la farine, la consistance de la pâte varie.
C'est en fait le **gluten** contenu dans la farine qui détermine cette propriété.

5. _____
C'est cette propriété qui donne au pain ce côté volumineux, cette mie alvéolée etc....



COMPOSITION

Composition d'une farine de type 55.



- 1/ _____ :
- 2/ _____ :
- 3/ _____ :
- 4/ _____ :
- 5/ _____ :
- 6/ _____ :
- 7/ _____ :

Les 7 éléments qui composent la farine :

• **L'amidon**

L'amidon est classé dans le groupe des : _____

Dans une pâte, il influence la propriété : _____

• **L'eau**

• **Le gluten**

Le gluten est classé dans le groupe des : _____

Dans une pâte, il influence la propriété : _____



• **Le sucre**

Le sucre est classé dans le groupe des : _____

Dans une pâte, il influence la propriété : _____

• **Les matières grasses**

Les matières grasses sont classées dans le groupe des : _____

Dans une pâte, elles influencent la propriété : _____

• **Les matières minérales**

• **Les vitamines**

A NOTER :

CLASSIFICATIONS

La farine de blé est classée selon les appellations légales suivantes :

FARINE POUR :

Types :

FARINE POUR :

Pain et baguette courante ●

● T45 ●

● **Pains Spéciaux**

● T55 ●

● T65 ●

Pain et baguette tradition ●

● T80 ●

● **Viennoiseries**

● T110 ●

● T150 ●

DOSAGE ET TESTS

Pour que le boulanger puisse travailler avec régularité, le meunier applique une succession de tests sur ces farines afin de les corriger. Voici une partie de ces tests :

1) Le taux de cendres :

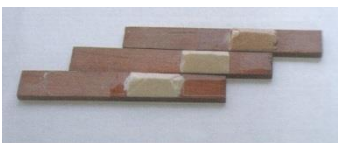
Ou test de classification des farines.



2) Le pekar :

Ou test du taux d'extraction





3) La teneur en eau :

Ou test d'hydratation.



4) L'alvéographe de Chopin :

Ou test de la force.



Rôle du test :

Qu'est-ce que la force de la pâte ?

C'est un ensemble de 3 paramètres :

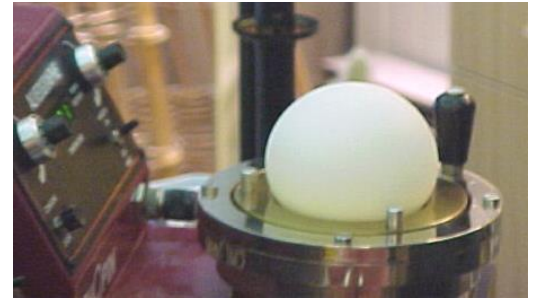
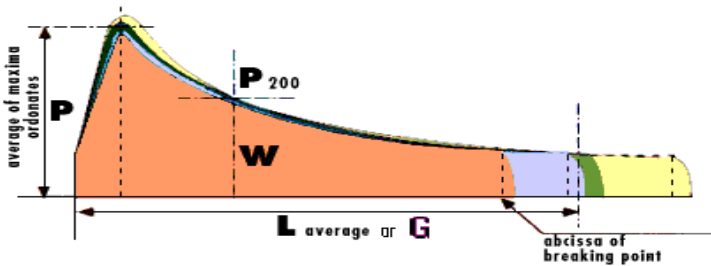
1. _____ :

2. _____ :

3. _____ :

Principe du test :

Courbe après expérience :



5 symboles caractérisent la valeur boulangère de la pâte :

W : _____

P : _____

G : _____

L : _____

P sur L (P/L) : _____

5) Le test de panification :

