

LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

La Farine

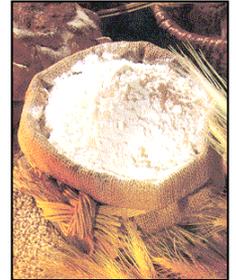
(Partie 02)

DIFFÉRENTES FARINES DE BLÉ

Il existe différentes farines de blé :

✓

C'est une farine ordinaire. L'utilisation d'améliorants est autorisée pour la confection de « pain courant ».
On trouve cette farine sous le type : **Type 55 (T55) et Type 65 (T65)**.

✓ **La Farine de Tradition française :**Pour avoir cette appellation, la farine ne peut recevoir **que 6 produits correcteurs** (améliorants) :

- 1) _____ 2) _____ 3) _____
4) _____ 5) _____ 6) _____

✓

C'est une farine contenant les enveloppes du grain de blé. Aussi appelée farine intégrale.
C'est le **type 150 (T150)**.

✓

Cette farine est issue de blés cultivés sans produit chimique, sans pesticide, sans herbicide et sans engrais de synthèse.
On peut retrouver tous les types dans cette farine.

✓

Cette farine contient beaucoup de fibre. Le pain obtenu possède une couleur grise (bise) et est appelé pain bis.
Il en existe principalement 2 types : **T80 et T110**.

✓

Les grains sont broyés en une seule opération entre 2 pierres. La farine obtenue est plus grossière qu'avec *une mouture sur cylindre*.
Elle peut être de type : **T80, T110 ou T150**

✓

Cette farine provient de blé tendre sélectionné contenant énormément de gluten.
Elle est soumise à une réglementation répondant à certains critères qualitatifs.
C'est la farine **T45**.

✓ **La Farine U.S (Usage Spéciale)**

On retrouve 3 types de farine dans cette catégorie :

1. _____ :
Très blanche et peu de force
2. _____ :
Sans élasticité
3. _____ :
Les grains de farine sont de tailles différentes ce qui évite les petites boules de farine.

✓ **La Farine MELANGEES :**

Cette catégorie de farine est généralement proposée par les moulins afin d'aider le boulanger dans sa diversification de pain. Tous les ans, des nouveaux mélanges arrivent sur le marché.

1. _____ :

Composées de 2 à plusieurs farines de différentes céréales mais toujours avec une partie de farine de blé.

2. _____ :

Farines composées de 2 à plusieurs farines additionnées de graines entières (tournesol, sésames, lins, pavot, millet...).

3. _____ :

Mélanges de divers ingrédients prêts à l'emploi. Il suffit d'ajouter de l'eau (et levure parfois) pour pétrir la recette. Cette farine facilite le travail du boulanger mais les pains fabriqués ont inévitablement un goût "standard".

LES FARINES NON CÉRÉALIAIRES

Il existe encore bien d'autres farines provenant de fruits ou encore de tubercule tels que **les FARINES DE :**

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

LES FARINES DIÉTÉTIQUES

Certaines farines ont pour but d'avoir un bienfait nutritif.

LES FARINES DE :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

LES FARINES COMMERCIALES

Certaines farines ont pour but d'aider le consommateur dans son achat ou de lui certifier un produit de qualité

LES FARINES DE :

- _____
 - _____
1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____



Exercices autour de la farine (partie 01 et 02) :

Cochez la case correspondante :

	<u>VRAI</u>	<u>FAUX</u>
Le test de « l'alveographe de chopin » permet de voir la force d'une farine.		
Le test « taux de cendres » sert à voir si l'on a une farine de blé ou pas.		
La farine de seigle est extraite du blé.		
Le type de la farine complète est le T170.		
La farine de Sarrasin est utilisée pour confectionner des galettes.		
La farine de seigle contient beaucoup de gluten.		
La farine de complet contient des enveloppes du grain de seigle.		
La farine de tradition existe depuis plus de 100 ans.		
La farine de force est utilisée dans la fabrication de viennoiseries.		
La farine de blé et de seigle proviennent de la même céréale.		
La farine de blé est la seule farine à contenir du gluten.		
L'Epeautre est une céréale cousine du blé.		
La farine de fève est utilisée comme améliorant.		
On peut mettre des améliorants dans la farine T55.		