

Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.2

La farine





LA FARINE

DEFINITION :

- La dénomination " farine " désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de blé tendre (froment), sain, nettoyé et pur.
- Le produit résultant de la mouture d'autres grains sera désigné par le mot farine suivi par l'indication dont elle est extraite. Exemple (farine de seigle).

TAUX D'EXTRACTION

- Le taux d'extraction correspond au pourcentage de farine obtenue par rapport à la quantité de blé mis en œuvre. Plus le taux d'extraction est faible, plus la farine est blanche.(Elimination des enveloppes et des germes). 100 kg de blé fournissent en moyenne 75 kg de farine.

TAUX DE CENDRES

- Le taux de cendres correspond à la teneur en sels minéraux, (localisés dans le son). Le taux de cendres est donc proportionnel à la quantité de son conservé dans la farine. Plus le taux de cendres baisse, plus la farine est blanche.

Les différents types de farine

- C'est en fonction du poids de cendres contenu dans 100 g de matières sèches qu'ont été définis les principaux types de farine.

2 Catégories de farine utilisées en cuisine

LA FARINE TYPE " 45 "

Plus réservée à la pâtisserie

LA FARINE TYPE " 55 "

Plus réservée à la boulangerie et cuisine

NOTA : Le chiffre du type indique le poids en grammes de sels minéraux contenus dans 100 g de matières sèches.