

## LA FARINE

La farine est le résultat de la monture de graines de céréales comme le blé essentiellement ou encore l'ogre, seigle, soja... nettoyée.

### Caractéristique d'une bonne farine

On distingue une bonne farine selon plusieurs caractéristiques :

- Sa blancheur : une bonne farine doit avoir une couleur uniforme blanche ou grise, sinon elle est ancienne. Quand on mélange différentes farines, on retrouve des marbrures. Plus le taux d'extraction est fort moins la farine est lisse ;
- Son odeur : la farine est inodore. Dans le cas contraire, elle est inutilisable ;
- Sa saveur : une bonne farine doit avoir le goût du blé ;
- Sa texture : dans la pâtisserie, la farine doit être assez fine au toucher et sans grains ni morceaux.

La farine doit être conservée dans un emballage hermétique et stockée dans un endroit aéré, à l'abri de la chaleur et sec. Elle ne doit jamais être à même le sol et il le faut la préserver des rongeurs et des insectes.

### Étiquetage

Pour la commercialisation de la farine, il faut mentionner :

- Le nom et le code du meunier ;
- Le type de farine ;
- Le poids net à l'ensachage ;
- Les additifs contenus ;
- Le numéro de srtpie du sac ou du lot ;
- Date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O) .

## Les types de farine

Quand on parle de type de farine, on désigne sa valeur et sa qualité boulangère.

Deux paramètres principaux déterminent le type d'une farine :

- **Le taux de cendres** : qui indique la quantité de matières minérales encore présentes après la calcination de 100 gr de farine pendant 1h30 à 900°C. Plus ce taux est bas, plus la farine est blanche et pure.
- **Le taux d'extraction** : c'est le pourcentage de farine obtenue après mouture de grain à partir d'un poids de blé donné. Plus ce taux est élevé plus le taux de cendres est important dans la farine.

Moyennement, la quantité de farine à obtenir à partir de 100 kg de blé est de 75 kg. Donc le taux d'extraction est alors de 75%. Au-delà, on tire plus de matières impropres.

## Quelques types de farine

Dénomination	Pâtisserie	Autres utilisation
Farine de seigle	Pain d'épice, blini, gaufrette	Alcool/Boulangerie
Farine de fèves	Améliore la farine pour la fabrication de pain	
Farine de Mais	Biscuit sauce crème	Composant de la poudre à crème
Farine de pomme de Terre		Glucose, aliment, pour le bétail
Farine de riz	Lie les crèmes et sauces coupe le corps de certaines pâtes	pastillages
Farine de sarrasin	Galette/Crêpes	Alcool/Boulangerie