

Les secrets de la farine pour avoir du bon pain





FAMILLE
CÉARD

meuniers depuis 6 générations



MOULIN CEARD
05200 EMBRUN - tél 04.92.43.15.30 - www.moulinceard.com

RIQUE FRANCE



CÉ **FAMILLE**
CÉARD

meuniers depuis 6 générations





Foire aux questions sur la farine :

Le type d'une farine représente le taux de matières minérales (souvent aussi appelé taux de cendres) présent dans celle-ci. Ces matières minérales sont en fait principalement contenues dans des fragments de l'enveloppe du grain de blé que le meunier décide de laisser afin de moduler l'aspect de la farine et donc du pain.

Par exemple, les farines utilisées pour les pains courants ou de tradition française sont généralement des farines de type 55 ou 65, les farines pour pain de campagne sont un peu plus typées, souvent type 80 à 110 et les types peuvent atteindre des valeurs allant jusqu'à 150 ou 170 dans le cas des farines complètes ou intégrales. L'épeautre est une céréale proche du blé tendre mais dont le grain reste dissimulé après récolte derrière une « coquille » (balle) dure et difficile à

retirer. Oui, surtout si vous appréciez les pains typés à mie serrée. Dans le cas où vous souhaitez obtenir un pain plus aéré, un peu plus clair mais toujours avec un bon goût de seigle, vous pouvez au départ mélanger de la farine de blé à la farine de seigle. Oui, surtout si vous appréciez les pains typés à mie serrée. Dans le cas où vous souhaitez obtenir un pain plus aéré, un peu plus clair mais toujours avec une grande quantité de fibres, vous pouvez au départ mélanger de la farine de blé T55 ou T65 à la farine complète. De plus les fibres contenues dans ce type de farine permettent à l'organisme d'améliorer sa fonction intestinale. Accélère/facilite le transit intestinal. Le gluten est l'un des deux constituants principaux de la farine de blé, le premier étant l'amidon.

Il s'agit en fait des protéines de blé et ce sont elles qui permettent lors d'ajout d'eau à la farine de transformer nos deux ingrédients (pourtant dans des phases différentes, une aqueuse, l'autre solide pulvérulente) en un unique : la pâte. Le sigle E300 est en fait un code européen de la liste des additifs alimentaires désignant la molécule d'acide ascorbique mieux connue sous le nom de vitamine C.

Cet additif est souvent présent dans les farines pour deux raisons. Il permet d'une part d'accélérer la formation de la pâte et surtout d'améliorer les qualités de celle-ci. D'autre part, avec ses qualités d'antioxydant il évite aussi une coloration soutenue de la pâte et du pain. Actuellement nous disposons de deux types de matériel : des bennes en aluminium (5) et des plateaux bâchés (tautliners : 2).

Nous ne transportons que des produits de catégories 4, ce qui correspond à des marchandises neutres. (Ceci signifie qu'aucun produit dangereux ou toxique susceptible d'entraîner des contaminations ne peut être transporté par nos soins.)



FAMILLE
CÉARD

meuniers depuis 6 générations



FAMILLE
CÉARD

meuniers depuis 6 générations



FAMILLE
CÉARD

meuniers depuis 6 générations