

LE GLOSSAIRE DU BOULANGER

Taux d'extradition : Quantité de farine obtenue pour 100 kg de blé. Exprimé en pourcentage.

Taux de farine : Complète intégrale :: Cette farine est complète, elle comporte tous les composants du grain :

Enveloppe – amande farineuse – germe. Elle contient plus de 1,4% de matières minérales.

Taux d'extraction de plus de 98% (pour 100 kg de blé on obtient 98 kg de farine)

Farine de meule de bise T80 : Moulue à la meule de pierre. Elle conserve les éléments nobles de l'enveloppe et du germe du grain. Elle contient entre 0,75 et 0,90% de matières minérales.

Taux d'extraction de 82% (pour 100 kg de blé initial on obtient 82 kg de farine)

Farine Type 55 : Farine blanche communément utilisée en cuisine, contient entre 0,5 et 0,6% de matières minérales. Taux d'extraction de 75%

Composition du grain de blé :

Trois parties :

- 1) **Les enveloppes** (ou le son) : Ce sont les couches superposées des cellules qui enveloppent le grain.
- 2) **L'amande farineuse** : Contient la farine (83 à 86%). Elle est formée de petites enveloppes irrégulières qui contiennent les deux composants les plus importants de la farine : l'amidon et le gluten)
- 3) **Le germe** : Riche en glucide, en sels minéraux, en protéines, en oligo éléments et en acides gras poly-insaturés.

Levain : Pâte composée de farine de blé et de seigle, ou seulement d'un de ces deux éléments mélangés avec de l'eau potable. Soumise à la fermentation naturellement acidifiante. Le but est d'assurer le développement de la pâte (fermentation alcoolique).

Levure : Micro organisme vivant de l'espèce des « Saccharomyces Cerevisae » (levure de bière ou de boulanger, « biologique », autorisée en panification depuis plusieurs siècles pour obtenir la levée de la pâte ...