

Les différents types de farines



La farine de blé tendre ou de froment est la plus couramment utilisée en boulangerie.

Elle est classée selon des « types » définis en fonction du taux de cendres, c'est-à-dire en fonction du taux de minéraux présent dans la farine.

Cette teneur en matière minérale est obtenue par une analyse qui consiste à brûler la farine et à peser le résidu : « les cendres ».

Les types de farine sont donc définis en fonction du taux de cendres contenu dans 100 gr de matière sèche. Plus elle est épurée, plus le taux de cendres est faible. Ce taux est réglementé par les Pouvoirs publics.

Pour fabriquer le pain courant, le boulanger utilise généralement de la farine de type 65 : le taux de résidus minéraux ou taux de cendres est compris entre 0,62% et 0,75%. La farine la plus complète est de type 150.

À chaque farine son usage : le blé tendre ou froment livre des farines destinées à la panification, à la pâtisserie et à la cuisine.

- **Type 45** : très blanche, pour la pâtisserie, la viennoiserie et la cuisine,
- **Type 55 et 65** : pour le pain courant et les biscuits,
- **Type 80** : pour le pain de campagne et pains spéciaux,
- **Type 110 et 150** : pour du pain au son et du pain complet (intégrale).



Si le blé fournit l'essentiel de la farine, d'autres farines sont également produites par le meunier.

Source : <http://www.meuneriefrancaise.com>