

Classement des farines

écrit par Pariseyn | 8 octobre 2016



La classification des farines

Les farines boulangères sont classées selon un code défini et réglementé par les pouvoirs publics (tableau 1 ci-dessous). Cette réglementation utilise une classification par un nombre lié au « taux de cendres » c'est-à-dire le taux de matières minérales contenues dans la farine. Les enveloppes extérieures du grain (le son) sont riches en matières minérales contrairement à l'amande. Plus une farine a un taux de cendre faible (donc le nombre de son type est petit) et plus elle est dite « pure », elle n'est composée que de l'amande. Au contraire si le taux de cendre est élevé, il y a beaucoup de son dans la farine, on parle de farine complète.

Taux de cendres	Type T	Utilisation principale
0,5	T45	Pâtisserie
0,5 à 0,6	T55	Pain ordinaire
0,62 à 0,75	T65	Pain ordinaire et pain spécial
0,75 à 0,90	T80	Pain spécial
1 à 1,20	T110	Pain bis
> 1,40	T 150	Pain complet

Classification des farines par type

En fonction de leur classification, donc de leur composition, les farines ont des utilisations préférentielles définies :

- Type 45 : pâtisseries
- Type 55 à 65 : pains et viennoiseries
- Type 110-150 : pains spéciaux

Farine et force boulangère

Au sein d'un même Type (ex T55), les farines peuvent présenter des capacités technologiques hétérogènes à cause de la variation de leur teneur en protéines, en particulier, le gluten. Les farines sont classées selon leur composition en gluten. Plus une farine est riche en gluten, plus elle est dite « forte » ou « farine de force » c'est-à-dire que le réseau de gluten réalisé lors de la fabrication d'une pâte va avoir la « force » de résister à une déformation. Ces farines sont recherchées pour la fabrication du pain et des viennoiseries. La capacité de déformation de la pâte réalisée par une farine est appelée « force boulangère » et est notée W ; elle est déterminée par un appareil nommé alvéographe de Chopin. La force W est une valeur comprise entre 100 et 360 environ et définit 4 grands types de propriétés selon le tableau ci-dessous.

Force boulangère W	Aptitude à la réalisation du pain
>150	Insuffisante

Force boulangère W	Aptitude à la réalisation du pain
150 – 180	Moyenne
180 – 220	Bonne
> 220	Elevée

De : <http://www.agir-crt.com/blog/classification-farines/>