

Nom, prénom :	HAS	Classe :
---------------	-----	----------

## Activité : Découvrir la farine

### Introduction :

Citer des préparations culinaires nécessitant de la farine.

### Activité 1 : Du blé à la farine

#### Document 1 : Du blé à la farine

Où est la farine dans un grain de blé ?



Un « curieux » peut faire de la farine

Il faut :

- Broyer les grains de blé (entre deux pierres, ou à l'aide d'un marteau, ou encore avec un pilon et un mortier.
- Tamiser avec une passoire fine (une passoire à thé convient pour séparer la farine du son)



La semoule de couscous, c'est quoi ?

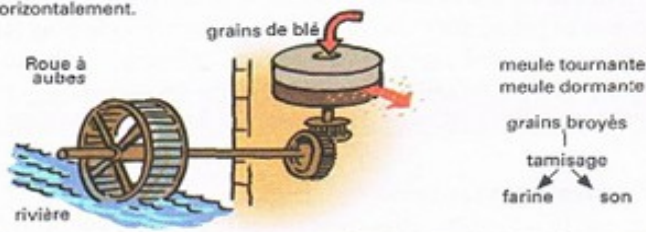
Les diverses variétés de blé peuvent être classées en deux groupes :

- les « blés tendres » qui contiennent surtout des réserves en poudre, à l'origine de la farine.
- Les « blés durs » qui ont surtout des réserves granuleuses de « semoule » servant par exemple à faire le couscous.

#### Dans les moulins d'autrefois



Les grains de blé étaient broyés entre deux meules de pierre disposées horizontalement.



#### Dans les minoteries modernes

Trois opérations permettent de faire de la farine :

- Le nettoyage des grains de blé.
- Le broyage du blé dans des broyeurs constitués par deux cylindres métalliques très rapprochés entre lesquels les grains sont écrasés. Les grains passent dans plusieurs broyeurs successifs dont les cylindres sont de plus en plus finement cannelés.
- Le tamisage (ou blutage) donne des farines et des semoules de qualités différentes.

### Activité 2 : Les différents types de farine

2.1 A l'aide des emballages de farine de blé et du document 2, compléter les informations du tableau ci-dessous.

INFORMATIONS OBLIGATOIRES	FACTEURS DEFAVORABLES A LA MULTIPLICATION DES MICRO-ORGANISMES
Nom du produit	
Type de farine	
Code- barres	
Nom du fournisseur	
Entreprise participant à l'éco-citoyenneté	
Poids net	1 kg
Date limite d'utilisation optimale	DLUO :

## DOCUMENT 2 : Les caractéristiques de la farine

### Le type de farine

Il existe en France 6 types de farine, définis par leur taux de cendre. Ce sont les matières minérales principalement contenues dans les sons, autrement dit les « débris », ou impuretés, des grains de blé.

Le type de farine est défini par un chiffre : plus il est bas, plus la farine est blanche.

### Les autres farines

- La farine de maïs, selon le degré de finesse de la mouture, peut servir autant à la fabrication de pain qu'à d'autres plats, dont les tortillas mexicaines ou la polenta italienne.
- La farine de châtaigne est de couleur grisâtre, douce au goût.
- La farine de sarrasin est grise piquetée de noir, au goût de noix. Excellent substitut au blé pour les allergiques au gluten, elle est souvent mélangée à d'autres farines car elle est amère.

[www.aufeminin.com/cuisine](http://www.aufeminin.com/cuisine)

### Conservation de la farine

Stockez toujours la farine dans un endroit frais, sec, sombre, bien ventilé, par exemple un placard ou un garde-manger de la cuisine éloigné de toute source de chaleur.

Par temps très chaud, les boulangers n'hésitent pas à placer leur farine au réfrigérateur.

À l'achat, vérifiez sur l'emballage la date de fraîcheur.

La durée de conservation de la farine de blé est de 9 mois.

Si vous transférez votre farine dans un récipient hermétique, ne la mélangez pas avec un reste.

Éliminez immédiatement une farine qui dégage une odeur rance ou contient des parasites ou des vers dont la présence est causée par de mauvaises conditions de conservation, chez votre fournisseur ou dans votre cuisine.

[www.toprecettes.com](http://www.toprecettes.com)

**2.2** Expliquer la différence entre une farine complète (type 150) et une farine blanche (type 45).

.....

.....

**2.3** Relevez les conditions de conservation de la farine.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.4** Citer d'autres exemples de farine de grain de céréales.

.....

.....

.....