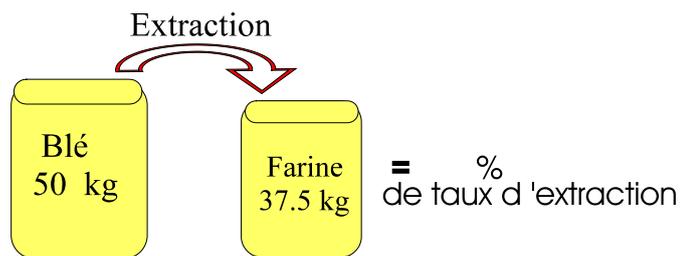


LA FARINE

1. Vous avez un entretien avec votre chef à propos de la farine et celui-ci vous demande de lui indiquer les 5 plus grands composants de celle-ci.

.....
.....

2. En visualisant le schéma ci-dessous, déterminez le taux d'extraction obtenu à partir du sac de blé présenté :



3. Complétez le tableau ci-dessous en précisant le type de farine ?

Types	Taux de cendres	% d'extraction
.....	Moins de 0,50	70%
.....	De 0,50 à 0,60	75%
.....	0,62 à 0,75	80%

4. Citez deux types de farine de seigle et leurs emplois.

.....
.....

5. Citez le nom d'un procédé par lequel le meunier peut comparer les farines entre elles.

.....

6. Dans votre entreprise, vous avez 4 solutions de stockage de la farine possibles, précisez lesquelles.

.....
.....

7. Le meunier qui vous livre chaque semaine mélange ses farines, pouvez-vous indiquer ses raisons ?.....

LA FARINE

8. Précisez les informations notées sur un sac de farine ?

.....

.....
Ex : **farine de tradition française, farine de gruau**

.....

DLUO :

Le poidsde farine

La liste desutilisés



9. Avec quelles farines pouvez-vous corriger les problèmes suivants

Selon les difficultés rencontrées, il est possible d'incorporer aux pâtes, des farines correctrices et différents ingrédients.



Manque de force

.....
Ce qui augmente la prise de force et blanchit la mie
.....ce qui augmente la prise de force et blanchit la mie



Problème de fermentation où de couleur

. blé germé, grains d'orge germé
(obtenu après une infusion à température douce de farine d'orge maltée)
Incorporer de l'Amylases fongique (champignons microscopique)



Manque de tenue, de tolérance, d'élasticité
(produit de synthèse) (céréale de blé)

10. On peut distinguer **4 types** de farine de seigle, Lesquels ?

.....
.....