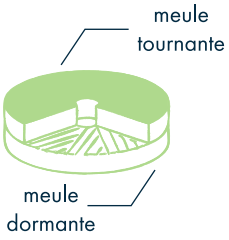
Écrasement sur meules et cylindres

Les farines sur meules



Mouture par pression et friction (écrasement) du grain de blé, entre une meule immobile et une meule en rotation. Le germe et une partie d'enveloppes sont broyés avec l'amande, se retrouvant ainsi en grande partie dans la farine.

Les farines sur cylindres

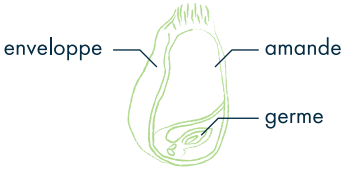
La mouture par cylindre est une mouture par désagrégation et fractionnement des constituants du grain. Cette technique, plus rapide, permet d'avoir une meilleure extraction de farine et donc un **meilleur rendement** (+ 6 à 7% à la mouture sur meule pour le même taux de cendres).



Process meunier

Aspect nutritionnel

La mouture sur meules de pierre permet de conserver le germe et la couche à aleurone, les **parties les plus riches en éléments nutritifs** (**vitamines E** et du groupe B, minéraux tels que zinc, magnésium, fer, acides gras insaturés ...), sur toutes les farines.



La vitesse de rotation des cylindres sépare le germe du grain en même temps que son enveloppe. Pour des farines de faible type, le **germe** est donc **évacué** dans sa quasi-totalité avec le son.

Farine

Adapté à la production de **farines crème, bise, semi-complète et complète**. Le temps de travail est bien supérieur sur meule, les farines ainsi obtenues sont plus fines, l**eur couleur est uniforme, de crème prononcé à gris**.



Process particulièrement adapté à la production de **farine blanche**. Lorsque que l'on monte dans les types, la couleur est moins uniforme, le fond est blanc, avec des piqûres plus au moins grosses.

Panification

La mouture sur meules produit davantage d'**amidons endommagés**, ce qui en permet une **meilleure hydrolyse**. Grâce à la **granulométrie de fibres plus fine**, ces farines supportent un **taux d'hydratation supérieur** de 2 à 10% aux farines sur cylindre. La DLUO est de **6 mois** (plus courte que pour les farines sur cylindre). En raison de la présence du germe et donc de lipides, c'est un produit plus fragile, plus facilement sujet au rancissement oxydatif.



Du fait de sa composition, la farine sur cylindre bénéficie d'une Date Limite d'Utilisation Optimale de **9 mois**.

Application idéale



Les farines sur meules de pierre sont reconnues pour leur **pouvoir fermentaire supérieur**.
Pains au levain naturel : les farines de meule sont idéales pour la réalisation de **pains de caractère**, avec une longue fermentation, un goût légèrement acidulé et à la croûte plus affirmée, une meilleure digestibilité et assimilation des minéraux.

Mode de mouture idéale pour :
Pains blancs à la croûte fine et **baguettes de Tradition Française**, **pain de mie**, buns pour burgers, **pâtisseries**, pâtes levées, pâtes levées feuilletées (**viennoiserie**), et en général toutes les recettes riches en ingrédients (matières grasses, sucre, etc.).



ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU