

Alphonse Daudet

Le secret de Maître Cornille

suivi de

Tableau des farines de froment

La Mie

© 2018, Lausanne, La Mie

www.librairielamie.ch

978-2-9701263-0-0

Introduction

L'idée de cette brochure m'est venue à la lecture d'ouvrages consacrés à la boulangerie ou la fabrication de pain. La plupart des ouvrages sur le marché sont français. En France, la classification des farines est différente. L'indication est généralement T et un nombre. T pour type, le nombre indiquant le taux de cendres (par exemple T65). En Suisse, les indications sont généralement: blanche, mi-blanche, bise, etc.

Selon les ouvrages utilisés, vous trouverez d'autres types de farines et d'autres appellations qui ne sont pas indiquées dans cette brochure. Les farines mentionnées sont courantes et uniquement de froment, ou blé tendre (*Triticum aestivum*).

Par ailleurs, elles peuvent être utilisées pures ou mélangées, par exemple à de la farine de seigle, d'amidonner, d'épeautre, etc.

Il peut exister des variations en fonction de la mouture (fine, moyenne, grosse), des réglages des moulins (artisans ou industriels) et du savoir-faire du meunier.

Vos questions à votre boulanger ou meunier ainsi que votre expérience feront le reste !

Olivier DUCOMMUN

Remerciements

ALLOMBERT, Vincent Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie – EBP Paris (F) www.ebp-paris.com	Boulangier, enseignant Correction du tableau
BORNAND, Thierry Boulangerie La Panetière Lausanne (CH)	Boulangier Correction du tableau
DUCOMMUN, Claire	Lecture
HELSENS, Isabelle EBP Paris (F)	Coordination du projet
KNECHT, Sébastien Ecole Richemont (CH) www.richemont.online	Boulangier, enseignant Correction du tableau
PIOUX, Olivier Moulin de La Vaux Aubonne (CH) www.moulindeLavaux.ch	Meunier, semoulier Correction du tableau
SIEGRIST, Jean-Claude	Typographe corrections, mise en page