

Du professionnel au particulier

La marque BAGATELLE, hier dédiée exclusivement aux artisans boulangers-pâtisseries se tourne aujourd'hui vers les particuliers pour leur offrir exactement les mêmes farines techniques de qualité supérieure.

La farine tous usages, qu'elle soit fluide ou non, est une segmentation du marché Grand Public qui n'existe pas dans le secteur professionnel. Selon le produit final attendu, le mode de production et la recette, le professionnel choisira des farines aux caractéristiques différentes pour lui assurer le résultat escompté.

Deux critères primordiaux dans le choix d'une farine

Le type de la farine

La classification va du type 45 pour la farine la plus raffinée au type 150 pour la farine intégrale. En règle générale, pour un usage en cuisine, pâtisserie et viennoiserie, les types 45 et 55 sont les plus couramment utilisés. A partir du type 65, la présence de fibres et de minéraux rend le travail plus difficile et le résultat aléatoire.

Le taux de protéines

Il est tout aussi important que le type de la farine. A type égal, le taux de protéines peut varier. On peut aussi bien trouver une farine T45 à 9 % de protéines qu'à 12 %, ce qui en fait deux farines de comportement complètement différent. Par convention, une farine est dite forte à partir de 12 % de protéines et une farine est dite faible jusqu'à 10 % de protéines.

Recommandations d'utilisation



BAGATELLE T45, la seule farine T45 Label Rouge du marché. Issue à 100 % de blés de force, c'est la farine forte la plus pure par excellence, idéale pour les pâtes levées et feuilletées. Plus une farine est pure et plus elle contient de protéines, plus la pâte lèvera facilement.

BAGATELLE T55, farine plus faible en protéines, avec une bonne extensibilité.

Idéale pour les pâtes tranquilles qui doivent s'allonger et s'étendre sans se déchirer ni ensuite se rétracter à la cuisson : biscuits, pâte brisée ou génoise par exemple.



Ces deux farines essentielles peuvent être employées seules ou en mélange, selon les recettes.

Toutes deux sont contrôlées par CERTIPAQ, Organisme de Contrôle Indépendant.

Les blés incorporés sont des blés CRC certifiés (Culture Raisonnée Contrôlée).

Ce sont les seuls blés français bénéficiant d'une Certification de Conformité Produit, offrant ainsi le maximum de garanties aux consommateurs.