

## Correspondances entre pays des dénominations des farines de blé

| Type farine en CH (degré moulure) | Suisse | Italie    | Allemagne | Autriche | France     | USA                | Force farine (W) | Contenu protéines (%) | T (Max. mg/100 farine) | Absorption eau (%) |
|-----------------------------------|--------|-----------|-----------|----------|------------|--------------------|------------------|-----------------------|------------------------|--------------------|
| <b>Blanche (fleur) (0-30%)</b>    | T400   | Tipo 0    | T405      | T W480   | T45        | Cake/ pastry flour | 90-170           | 9-10                  | 500                    | 50                 |
| <b>Blanche (fleur) (0-65%)</b>    | T550   | Tipo 00   | T550      | T W700   | T55        | All purpose        | 170-240          | 10-11                 | 630                    | 55-65              |
| <b>Mi-blanche (30-75%)**</b>      | T720   | Tipo 1    | T812      |          | T65-T80    | High gluten        | 170-240          | 12                    | 900                    | 55-65              |
| <b>Bise (30-85%)</b>              | T1100  | Tipo 2    | T1050     | T W1600  | T110 (T80) | First clear        | 240-350          | 13                    | 1200                   | 65-75              |
| <b>Complète (0-98%)</b>           | T1900  | Integrale | T1700     | T W1800  | T150-T170* | White whole wheat  | 240-350          | 13                    | >1400<br><2100         | 65-75              |
|                                   |        | Manitoba  |           |          | de grau    | Bread flour        | >350             | 13.5-15               |                        | 90                 |

\* Équivalence exacte non trouvée. \*\* varie grandement entre les divers pays

Il y a une différence entre la dénomination farine de blé (ci-dessus) et la farine de seigle (non montrée)

On distingue la force (W) et le poids du résidu en mg après carbonisation de 100 gr (10 gr en France) de farine (T).

La teneur en protéine va grandissante (entre 9% et 15%). Plus le contenu de protéines (gluten) est haut, plus la farine peut accepter de l'eau.