

Répertoire des différentes sortes de farines du Moulin Boland

Farines blanches, fine mouture		
1	Atlantique	farine déshydratée pour pain blanc et pâtisserie donnant une pâte souple. Peu utilisé par les particuliers
2	Bio blanc	farine moulue avec du froment d'origine biologique. Type 65
3	Bl + Fibres	pain blanc, fine mouture qui a pour caractéristique un apport plus élevé de fibres (BENEO) qui stimulent la digestion ainsi que les bactéries du bifidus. Il contient aussi + de vitamines et minéraux. Un pain blanc aussi diététique qu'un pain gris. Idéal pour les enfants.
4	Camp Rémy	Farine blanche, fine mouture, SANS additifs !!! Issu de blé Camp Rémy. Conseil : demande un temps de repos plus long. Type 65
5	Campagnard	Pain blanc mêlé (type pain de campagne) : froment, moelleux, de bonne conservation, très bonne levée d'où la possibilité de confectionner des miches, riche en minéraux. Goût prononcé dû à une addition de levain naturel. Le plus clair des gris.
6	Cerestine blanc	mélange de froment-seigle-épeautre, ainsi que du levain et des germes de blé, fine mouture pour un pain artisanal à "l'ancien système", mie légèrement aérée. Goût léger. Idéal pour le grille-pain.
7	Ciabatta	demande 75% d'eau, contient un peu de seigle. Pour la confection de ciabatta, demande une longue fermentation. Arôme typique, mie alvéolée sous une croûte croustillante (recette fournie sur demande).
8	Croc	farine spéciale pour miches et autres produits à mie légère et croûte croquante. Facile à travailler, mais demande un plus long pétrissage et un peu plus d'eau.
9	Duo	farine Type 55, universelle. Pour la confection de pain, pizza et pâtisserie.
10	Épeautre blanc	100% épeautre, conseillé pour les personnes intolérantes au gluten
11	Farine au gluten	contient 25% de gluten, soit le double d'une farine type 55. Peut servir à corriger les farines les farines qui ne lèvent pas bien ou pour des grises très lourdes. Ne pas utiliser SEUL en machine, débordement garanti. Donne un pain de régime pauvre en calorie (teneur en hydrates de carbone fortement réduit), mie aérée. Plus de protéines et de trous, et moins de glucides.
12	Fine Fleur	Farine blanche/blonde artisanale moulue sur pierre à base de farine de froment, d'épeautre et de seigle. Mie serrée
13	Mistral	Type 55, farine universelle pour tout usage. Pour la confection de pain, pizza et pâtisserie.
14	No Gluten	farine sans gluten pour les personnes intolérantes au gluten de froment ou au lactose, composé de féculés (pommes de terre et maïs). Uniquement disponible en conditionnement de 5 kg (ou moins).
15	OO Statte	Pour la confection de pâtes fraîches, de pizza et de pain, type 55. Moins conseillé pour la confection de pâtisserie.
16	OOO Statte	Pour pain et pâtisseries, blanc classique de type 55
17	Ottentica	farine artisanale façon pain de campagne français, riche en saveur due à une palette de levains de seigle et de blé combinés au malt grillé. Fine mouture. Peu se faire de 2 manières / soit à la machine (goût prononcé, mais pas la mie à l'ancienne), soit à la main, dans ce cas diminuez la levure en mettant 1/3 de la dose ordinaire et faites lever la pâte min 3 h (une nuit c'est parfait). Goût suret du pain à l'ancienne.

18	Primo	farine pauvre en gluten pour la confection de pâtes, pizzas (pâte fine et croquante) ainsi que de pâtes feuilletées. Ne conviens pas fort pour la fabrication de pain.
19	Americana	Riche en gluten originaire d'Amérique du Nord. Farine extra. Type 45 (alias Manitoba).
20	Remolata	Farine de blé dur pour pain italien à mie très jaune. Demande 20% de farine au gluten pour pouvoir lever correctement. Farine d'origine italienne. Cette farine rend le pain fort ferme avec une mie jaunâtre.
21	Semoule blanche	
22	Semoule de blé dur	Pour la réalisation de pâtes fraîches
23	Superbaguette	pour baguette traditionnelle, levée lente, produit croquant.
24	Suprême	farine type 45, pour la réalisation de pâtisserie (la plus conseillée dans ce domaine). Elle peut aussi servir pour le pain, la focaccia, les crêpes ou les gaufres.
Farines grises, fine mouture		
25	7 céréales	Pain gris moyen, très bon goût, mais a tendance à s'émietter, fine mouture. Qui a pour composition : farine de blé - seigle intégral - sarrasin - d'orge - d'avoine - de riz - d'épeautre - de blé malté, ainsi que de son de blé, gluten de blé et de malt toasté. Intégralité : 50%
26	B97	Pain intégral à 75 %, gris moyen, classique.
27	Cerestine gris	Pain gris clair avec un mélange composé de farine de blé- farine intégrale de blé-farine de seigle-farine d'épeautre- levain- malt toasté- gluten de blé- germes de blé et farine de blé malté pour un pain artisanal à mie semi-aérée. Intégralité : 25%
28	Bio grise	Pain gris, farine moulue avec du froment d'origine biologique, intégral à 75 %.
29	Épeautre gris	pain d'épeautre et de froment, gris clair lève bien, reste frais longtemps
30	Épeautre intégral (gris)	Farine artisanale d'épeautre gris 100% (complète), moulue sur pierre, conseillée pour personne intolérante au gluten de froment. Mais se suffit difficilement à elle-même.
31	Fermier	Pain demi-gris artisanal, farine moulue sur pierre à base de froment, épeautre et seigle. Blutées à 85%
32	Intégrale	Farine intégrale moulue et destinée à être mélangée (au goût du client)à de la farine blanche (si possible riche en gluten), mouture fine . Proportion courante : 1/3. Mouture à l'ancienne.
33	Millénaire	pain intégral à 25%, gris clair contenant des fragments de grains durs. Le plus clair des gris après le campagnard.
34	Natural Nature	pain de froment-seigle, très clair, très bonne conservation
35	Artipan Seigle	permet d'obtenir un pain au goût prononcé (teneur en seigle de +- 60%), bonne conservation et ne s'émiette pas. Goût suret du seigle.
36	Seigle St-Vith	farine intégrale (100% seigle), gris foncé, mie compacte, conseillée pour les personnes intolérantes au gluten de froment. Sinon à mélanger avec 70% de farine type 55
37	Son d'avoine	mouture assez fine, gris clair, mélange de farine de froment - sons d'avoine (pour l'apport en fibres) - germe de blé(vitamine E)
38	Volca/ Impérial	Pain gris moyen, fine mouture, pain dit « complet », pain intégral.
Farines grises et noires multicéréales		
39	Taïga	pain multicéréales, fine mouture, foncé favorise le transit (lutte contre la constipation). Contient 6 céréales : farine de blé-fleur de seigle-semoule de maïs-son d'avoine-farine de riz et malt torréfié.

40	6+4	pain gris moyen fine mouture contenant 6 céréales : farine de froment-seigle-maïs- flocons d'avoine-orge-et du millet, additionné de 4 graines : tournesol-soja-sésame-lin
41	Africa	Pain de couleur rouge-brun, multicéréales, composé de : farine de blé, froment broyé, flocons d'orge, flocons de seigle, graines de lin, maïs,soja, pépites de tournesol et malt torréfié.
42	Appauvri	Pauvres en glucides (\pm 40% de glucides assimilables en moins par rapport à un pain blanc ordinaire), pour un pain multicéréales foncé froment-malt-soja-seigle plus des graines de lin - soja - tournesol - sésame - son de soja, contient + fibres et riche en protéines. Conseillé aux personnes diabétiques ou qui suivent un régime.
43	Aries	Pain multicéréales très foncé, à base de farine de froment- fleur de seigle-maïs, contenant des graines de soja -lin - sésame - flocons d'orge -avoine - millet rouge et jaune - malt torréfié, mie aérée et moelleuse.
44	Boscos(Forestier)	pain presque noir avec des morceaux. Cette farine est déjà salée. Elle contient du froment-seigle-tournesol-soja-avoine-millet-lin-maïs-malt. Goût extra. Genre Naomi- Waldkorn.
45	Bouquet	Pain demi-gris artisanal (moulu sur pierre), composé de farine de froment-épeautre-seigle. Avec des graines de sésame, pavot, lin et tournesol. Très savoureux, mie serrée. Goût extra.
46	Bush (Koala)	Pain multicéréales complet, au mélange puissant et grossier. À base de blé pourpre(Australie), de graines de tournesol et de soja. Mie ferme avec une couleur typique. Croûte croquante. À ne pas utiliser seul , à compléter 1/3 + 2/3 de pain blanc (ou au gluten).
47	Céréforme	pain très foncé à noir, contenant 7 céréales et 6 graines enrichies de flocons de blé et de seigle toasté, à la mie serrée. À base de farine de blé, farine de blé intégrale, flocons de blé malté, flocons de soja, gluten de blé, graines de tournesol, graines de lin brun, maïs extrudé, flocons de seigle malté, malt toasté et farine de blé malté. Intégralité : 50%
48	Chasseur	Pain de froment-seigle-épeautre, gris moyen contenant des graines de lin-tournesol-fèves- flocons de soja (pas des gros morceaux), arôme typique dû à l'extrait de levain naturel, reste frais longtemps et ne s'émiette pas. Goût légèrement suret de pain de seigle.
49	Dolmen	pain noir genre allemand (goût suret) : farine de blé- farine de seigle- farine de blé malté toasté- levain de seigle- graines de lin brun- graines de tournesol- gluten de blé- flocons de seigle malté- farine de blé malté. Mie serrée. Intégralité : 50%
50	Double Foncé	pain noir multicéréales léger,avec du millet, de l'orge,du soja et des graines de tournesol. Pas amer,mie aérée, moelleuse, très bonne levée
52	Forêt Noire	Pain foncé composé de farine de froment-seigle-épeautre-malt, contenant 6 céréales, dont des graines de potirons, flocons d'avoine, lin, tournesol. Mie serrée, idéal avec du fromage. Farine artisanale sur pierre.
53	Grana	pain multicéréales composé de flocons d'avoine - d'orge-millet-soja et graines de tournesol. Pain à mie serrée.
54	Linéa	Pain de régime composé de farine de froment-seigle-blé malté, flocons de blé, gluten de blé et malt toasté . Mie serrée, gris moyen avec des morceaux grossiers. Intégralité 100%. Le pain du Moyen-Âge.
55	Maltgrain	pain multicéréales composé de froment-seigle (en bonne quantité)-lin-tournesol-sésame-flocons d'avoine-orge-malt, avec un goût "grillé"
56	Maya	Notre "best-seller", un pain riche en goût dû à sa dose importante de

		graines de tournesol, de lin et de sésame. Les fibres de soja complètent ce mélange. Les gros morceaux de graines offrent une touche aromatique et croquante. À base de blé fort. Mie aérée. Sensation de bien-être dans l'estomac.
57	Multiplus	Farine de blé, farine de seigle intégrale, broyage, graines de lin brun, soja, farine de sarrasin, graines de tournesol, graine de sésame décortiqué, farine d'orge, farine d'avoine, farine de riz, farine d'épeautre, malt toasté et farine de blé malté. Intégralité 50%. Mie serrée. Donne un pain gris foncé.
58	Poesta	Pain multicéréales très foncé. Composé de farine de blé-froment aplati-seigle aplati-gruau de soja torrifié-farine de sarrasin-graines de lin-pépites de tournesol-flocons de riz et d'avoine. Mie ferme.
59	Prairie	Pain à mouture grossière, contenant du blé concassé-soja-seigle-lin-avoine-graines de tournesol et d'orge. Mie serrée, pain gris. Le plus de morceaux.
60	Sirroco	Pain brun foncé avec un mélange multicéréales composé essentiellement de graines de tournesol, de lin et de soja. Moelleux à la croûte croustillante. Mie serrée et croûte croustillante. Mais peut être allégé par un apport de farine blanche.
61	Steppe	Pain gris clair multicéréales léger à mouture moyenne. Composé de farine de blé –seigle aplati-pépites de tournesol-graines de lin-maïs-farine de riz- millet et flocons d'avoine.
62	Synergie(Wellness)	« Petite cousine de la Toendra », au goût extra, composé de farine de blé-pépites de potiron-pépites de tournesol-maïs-fleur de seigle-flocons de malt et malt torrifié. Un véritable pain de santé à la mie moelleuse, de couleur brune dorée.
63	Terra	Pain « Prokorn », foncé, mais avec une mie aérée. Il est composé de froment –seigle-tournesol-lin-soja (pour le cœur)-maïs et levain. Déjà SALÉ !!! Mais appauvrie en sodium. Pain conseillé pour les personnes ayant des problèmes cardio-vasculaires. Pain diététique.
64	Toendra	Après la Maya , voici le pain foncé le plus populaire ! Ce pain multicéréales riche en goût contient des graines de potiron, du maïs extrudé, des graines de tournesol, ainsi que du germe de blé. Sa mie est moelleuse et de couleur foncée. Pain à goûter absolument.
65	Tyrol	Pain noir au malt naturel , pas amer, mie serrée, contenant des graines de tournesol et des flocons . La farine Tyrol provient du Moulin de L'Escaille, moulin artisanal, donc sans additifs et moulu sur pierre.
66	Vésuve	Pain brun clair, à la mie semi-aérée. Composé de farine de blé-farine de seigle-son de blé-flocons d'avoine- soja- graines de millet-graines de tournesol-gluten de blé-farine de sarrasin –graines de sésame-flocons de seigle malté-farine d'orge-farine d'avoine-malt toasté-graines de lin brun - farine de riz-farine d'épeautre et farine de blé malté. Intégralité 100%.
67	Petit épeautre	
68	Vitakorn	Pain de couleur foncé , composé de froment, tournesol, soja, lin et seigle. De mouture moyenne , bon accompagnement pour le fromage. Intégralité : 50%
Farines blanches et grises claires multicéréales		
69	Savane	Pain multicéréales clair et léger . Mie tendre. Contenant des graines de tournesol, maïs, soja, lin et de millet. Idéal pour les enfants.
70	Maltinut	Pour la préparation de pain aux noix, mélange équilibré de noix de malt grillé. Idéal pour vos plateaux de fromage , mais également pour la

		consommation quotidienne. Une addition élevée de farine intégrale de seigle garantit une mie moelleuse et une fraîcheur de longue durée.
71	Soja	Pain riche en protéine et de mie jaunâtre. À base de flocons de soja. Longue conservation et mie aérée.
72	Solare	Dit le « Pain soleil »,mie jaunâtre et aérée, composée essentiellement de graines de tournesol et de soja. Ce pain est léger et frais en bouche.
73	Farine de Maïs	Pour un pain au maïs (et non pas à base de maïs), goût épicé, odeur alléchante , une mie jaunâtre et très moelleuse voir élastique. À base de froment, maïs extrudé, de farine de maïs , grains de blé-soja-tournesol. Très digeste.
74	Campus	Pain multicéréales (style campagnard) , à base de graines de citrouille et de feuilles d'ortie.
75	Belgrana	Farine blanche à la mie aérée composée de : farine de blé, graines de tournesol, graines de lin brun, graines de sésame , farine de seigle, graines de pavot, farine de blé malté et d'épice (cannelle). Goût très prononcé.
76	Omaya	Pain clair à la mie aérée qui contribue à la prévention des maladies cardio-vasculaires, diabète et de l'obésité. Il présente un équilibre parfait entre les acides gras essentiels : oméga 3 et oméga 6
77	Gemini	Pain multicéréales très léger à la mie légèrement jaunâtre. Composé de : farine de blé, farine intégrale de seigle, froment aplati, graines de lin, semoule de maïs, millet rouge, flocons d'avoine, soja torréfié, graines de sésame, millet jaune et flocons d'orge.
78	Pain de vie	Pain à la mie clair et aéré. Composé de farine de froment-seigle-épeautre-kamut, ainsi que de flocons de quinoa et d'avoine , des graines de tournesol-lin et potiron. Issu d'agriculture biologique, contrôle certisys.be
79	Crunchy	Petit nouveau qui fait déjà sensation ! Même mie que le campus, mais contient plus de graines : potiron, maïs...
Farines spéciales		
80	Sarrasin	Farine de blé noir (sarrasin) pour la confection de crêpe bretonne ou liégeoise (pour l'alléger, ajoutez-y de la suprême). La farine de sarrasin convient aussi pour les personnes intolérantes au gluten de froment (pur sarrasin).
81	Crème d'avoine	Farine d'avoine
82	Natural Gros	Mouture grossière de froment pour garnir les croûtes ou mélanger au pain, pour faire un pain style ardennais (dans ce cas, tremper à l'avance).
84	Biscuitmax	Cette farine est utilisée pour la confection de gâteau de Savoie. Pour un gâteau de 5 personnes, il vous faudra : 1/4kg farine, 2cuillères à soupe d'eau (40ml) et 3 œufs. Battre au robot durant 10 minutes et cuire à 180° environ ½ h. Pour une pâte chocolatée, ajouter 20gr de cacao et 20 gr de sucre impalpable, ainsi qu'une cuillère à soupe d'eau.
85	Etna	Cette farine est utilisée pour la confection de cake. Pour un 1kg de farine, il vous faudra : 500g de beurre et 8 œufs. Battre à vitesse moyenne pendant 5 à 6 minutes, garnir au 2/3 de la hauteur, le moule bien graissé et cuire 40 à 45 minutes à 180°.
86	Beignet	Pour un 250gr de farine spéciale beignet, il vous faudra environ 150 à 200ml d'eau et environ 20gr de levure. Battre 2 minutes lentement et 7 minutes rapidement. Laisser reposer 15minutes. Faire des pâtons de 40 à 50 gr et cuire dans une huile à 175°.

87	Frangipane	Pour un 1/4kg de farine, il vous faudra : 100g de beurre, 2 cuillères à soupe d'eau (40ml) et 1 œuf. Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène, battre à une vitesse moyenne pendant 7 minutes, cuire à 180°.
88	Briofine	Cette farine est utilisée pour la confection de brioche ou de cramiq (si on rajoute +- 25gr de raisins). Pour un 1kg de farine, il vous faudra : 70g de levure et 500 ml d'eau. Cette farine est déjà salée et sucrée. Battre 1 minute lentement et 7 à 8 minutes rapidement, laisser reposer 10 à 15 minutes, cuire 20 minutes à 210°. Pour le cramiq, cuire 35 minutes à 190°.
89	Crème pâtissière	Mélanger 375g de poudre dans 1 litre d'eau froide. Battre 2 à 3 minutes.
90	Améliorant	10gr d'améliorant par kilo de farine pour le pain. 30gr d'améliorant par kilo de farine pour les miches.
Graines-en vrac		
		Tournesol-Pavot-Potiron-Sésame blanc - Sésame brun- Lin - Flocons d'avoine - Son d'avoine - Son de froment (blé)-Mélange décor
Conseils		
		<ul style="list-style-type: none"> * Pour conserver une farine, l'idéal est de la mettre dans un endroit frais et sec (pas dans la cuisine). * En Été, comptez une conservation de 2 mois maximum et en hiver 3 à 4 mois sans problèmes. * Pour faire lever votre pâte (dans le cas où vous feriez votre pain à la main), nous vous conseillons de mettre votre pâte dans un bac en plastique fermé. * Si vous comptez acheter une machine à pain, nous vous recommandons la Panasonic. * Pour la levure 1 gr de sèche équivaut à 6 gr de fraîche. * Pour conserver votre levure sèche, nous vous conseillons de la mettre dans un bocal de conservation au congélateur (pas le frigo). Ainsi votre levure ne se solidifiera pas, mais elle gardera toute sa structure et ses propriétés pour un délai plus long (1 à 2ans).