

Classification des Farines

Farine de blé dur

Comprends les farines tout usage, pour boulangers, de blé entier et pour la pizza.

- Protéines de 11,5 % à 14 %+
- Principalement utilisé pour la fabrication de produits à base de levure

Farine de blé tendre

Comprends les farines pour gâteaux et pâtisseries. Idéales pour les gâteaux délicats, les pâtisseries et les produits de boulangerie.

- La teneur en protéines varie de 7 % à 10 %
- Principalement utilisé pour les produits non levés à la levure

Durum

Comprends les farines de blé dur et de semoule de blé dur.

- Gamme de protéines 13 %+
- Utilisé pour faire des nouilles, des pâtes et des pains plats ethniques



Recherche, développement et qualité

De l'idéation à la validation client, en passant par la mise à l'échelle et le lancement de produits nous sommes là pour vous aider à transformer l'inspiration en réalité. Notre équipe d'innovation rassemble les meilleurs talents en matière de cuisine, de développement de produits, de normes de qualité et d'assistance technique.

Assistance technique

Nous sommes là pour vous aider - en laboratoire et sur place, dans vos installations - grâce à notre équipe de services techniques à la fine pointe de l'industrie. Nos experts sont répartis stratégiquement au Canada, aux États-Unis et à Porto Rico.

Applications

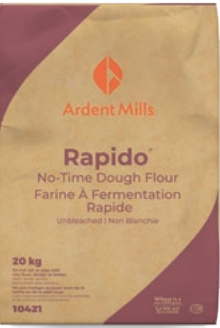
	Baker's Hand™	Keynote®	Rapido®	Pizza	All-O-Wheat™	Maxima™	Velvet®	Peach Pastry®	Tulip / Flaky Crust®	Hôtel et restaurant	Saskania / Superior™	Artisan™	Talisman®	Autolevante
Pains au four	◆	◆	◆		◆					◆	◆	◆		
Pains croûtés européens	◆	◆								◆	◆	◆		
Pains spéciaux		◆	◆		◆	◆					◆			
Pains blancs	◆	◆	◆							◆		◆		
Rouleaux durs/Kaiser		◆	◆								◆			
Pains à hamburger et à hot-dog	◆	◆	◆		◆					◆				
Diner et petits pains	◆	◆	◆		◆	◆				◆				
Tortillas	◆				◆					◆				
Gâteaux au café								◆	◆					
Petits pains à la cannelle	◆	◆						◆	◆					
Pâtisseries danoises		◆						◆	◆					
Pâtes sucrées	◆	◆						◆	◆					
Pains de seigle		◆									◆			
Pains Pumpernickel		◆									◆			
Bagels	◆	◆								◆	◆			
Pizzas à croûte mince	◆	◆	◆	◆	◆	◆				◆				
Pizzas à croûte épaisse	◆	◆	◆	◆	◆					◆				
Muffins anglais	◆				◆					◆				
Bretzels	◆	◆		◆	◆	◆				◆				
Croissants	◆	◆								◆				
Bâtonnets de pain	◆	◆			◆	◆				◆		◆		
Pita et pains plats	◆	◆		◆	◆	◆				◆				
Beignets à la levure	◆	◆								◆				
Batteurs et panures	◆									◆				
Scones	◆									◆				
Biscuits	◆									◆				◆
Gaufres et crêpes	◆				◆	◆				◆				◆
Pains rapides	◆				◆					◆				◆
Cookies	◆							◆	◆	◆				◆
Muffins	◆							◆		◆				
Sauces et jus de viande										◆			◆	
Barres								◆	◆					
Pâtisseries et pâte à tarte								◆	◆					
Beigne-gâteau	◆								◆	◆				
Brownies	◆							◆	◆	◆				
Gâteaux (en feuilles, en couches, etc.)							◆	◆	◆					
Tortes							◆	◆	◆					
Rouleaux de gelée							◆	◆	◆					
Craquelins								◆	◆					

Gamme de farine



Gamme de farine traditionnelle d’Ardent Mills

TOUT USAGE



10082 • 10089
Baker's Hand®
Une farine tout usage classique.
Disponible en: Blanchie et Non-blanchie

10112
Baker's Hand® Select
Conçu pour les situations où l'on souhaite des fermentations longues de type éponge ou brassin.
Disponible en: Non blanchi

10093 • 10095
Hotel & Restaurant
Farine tout usage, en format pratique de 10 kg
Disponible en: Blanchie et Non-blanchie

10421 • 10422
Rapido®
Idéal pour une performance optimale dans les pains à fermentation courte ou sans temps de pâte.
Disponible en: Blanchie et Non-blanchie

10063
Pizza classique
Une farine polyvalente et facile à travailler qui permet d'obtenir une pâte moelleuse et une saveur de croûte bien ronde.
Disponible en: Non-blanchie

BLÉ COMPLET



10030
All-O-Wheat™
Une farine de blé entier tout usage classique.

10041
All-O-Wheat™ Select
Une farine de blé entier spécialisée qui permet de réaliser des pains à grande volume.

10029
Farine de blé Maxima™ avec son
Une farine blanche enrichie avec du son, pour des produits de boulangerie de grand volume et de couleur claire.

10127
Artisan™
Une farine sans additifs d'oxydation pour un pain qui lève naturellement.
Disponible en: Blanchie non traitée

10208 • 10342
Kyrol
Farine à haute teneur en protéines pour une excellente absorption de l'eau et des tolérances de performance.
Disponible en: Non-blanchie

Chaque catégorie de farine a une couleur unique qui permet de l'identifier facilement.

GÂTEAUX ET PÂTISSERIES



11063 • 11066
Peach Pastry®
Farine à Gâteau et Pâtisserie
Idéal pour les gâteaux et les pâtisseries dont la couleur de la mie est brillante.
Disponible en: Blanchie

11102
Tulip® Biscuit et Pâtisserie
Offre des niveaux de protéines qui permettent une structure ouverte et un ressort au four.
Disponible en: Blanchie

11157
Velvet®
Hi-Ratio Cake
Cette farine spécialisée permet de créer des gâteaux délicieusement légers et moelleux, à la mie d'une couleur vive.
Disponible en: Blanchie

11032
Flaky Crust®
Cette farine est idéale pour les pâtisseries et les biscuits à la texture et une bouché tendre.
Disponible en: Non-blanchie

10254
Dandy®
Top Patent
Cette farine chlorée améliore la performance des gâteaux lorsqu'ils ont besoin de force.
Disponible en: Blanchie

FARINE EN GRAINS



10392
Talisman®
Granuleuse
Également connue sous le nom de "farine à mélanger instantanée," cette farine granuleuse s'utilise de préférence pour saupoudrer ou mélanger aux aliments pour épaissir.

11013
Autolevante
Un mélange unique de farines de blé dur et de blé tendre, de sel et de levure chimique pour une levée simple et rapide.

10134
Primo Mulino®
Pizza à la napolitaine
Cette farine à pizza de style 00 est idéale pour les pizzas napolitaines et californiennes cuites dans des fours à haute température.

11531
Farine de blé Durum
Donne une couleur et une qualité de cuisson exceptionnelles à une variété de pâtes en coquille et d'autres pâtes feuilletées.

11567
Semoule de blé Durum
Produit granuleux à gros grains obtenu à partir de l'endosperme purifié du blé dur ambré.

BOULANGER FORTE



10495 • 10496
Keynote®
Une farine de boulangerie forte et polyvalente, très performante pour la cuisson du pain.
Disponible en: Blanchie et Non-blanchie

10457 • 10483
Keynote® Select
Formulé pour faciliter la manipulation et la machinabilité de la pâte, avec une excellente résistance et extensibilité pour une croûte de pizza parfaite.
Disponible en: Blanchie et Non-blanchie

10586
Keynote® UT
Farine de boulangerie non traitée, idéale pour les produits de boulangerie qui ne nécessitent pas d'agents de maturation.
Disponible en: Non-blanchie

10597
Super Keynote®
Spécialement formulé pour les pains à la poêle et au four de grand volume grâce à une meilleure rétention de gaz.
Disponible en: Blanchie

FARINA



Wheatlets
Un produit granuleux à gros grains fabriqué à partir d'endosperme purifié, idéal lorsque des miettes de blé sont nécessaires.

Prêt à innover avec des céréales, légumineuses, et mélanges alternatifs ?

Outre les farines traditionnelles, nous disposons d'une gamme complète de farines alternatives, des céréales, y compris des céréales anciennes sans gluten, des céréales patrimoniales et des céréales de qualité, des blés anciens, des légumineuses, et des mélanges. Chez Ardent Mills, nous disposons de solides capacités pour développer des mélanges sur mesure - et fournir notre orge à haute teneur en fibres Sustagrain® et des ingrédients prêts à consommer grâce au processus exclusif de notre système de traitement Safeguard® pour le grain.

Consultez le site ardentmills.ca aujourd'hui.

