

Tableau d'utilisation des farines

Marque	Dénomination	Utilisation recommandée	Référence	
Blédor	Pâtissière	Pâtisserie, crêpes, quiches, tartes, cookies et biscuits.	T45	
Blédor	Self-Raising	Poudre levante incorporée. Préparations levées, gâteaux levés, panés, pâtisserie, beignets et croquettes.	T45	
Blédor	Multi-Usages	Pâte feuilletée, viennoiserie. Epaissit les sauces et crèmes.	T55	
Blédor	Farathas Ti Puris	Farine blanche de force. Farathas, chapatis, puris, naans, dhol puris, paos, soft rolls, pain de mie, viennoiserie, pâtes fraîches, pizza, mines, nouilles, samoussas	T65	
Blédor	Pains Bruns	Tous les bienfaits de la farine complète, grâce au gros son. A mélanger aux autres farines. Pain complet, muffins, crêpes complètes, biscuits complets	T110	
Blédor	Chapatis Farathas complets	Tous les bienfaits de la farine complète, grâce au son fin. Peut être associée à d'autres farines. Pain complet, muffins, crêpes complètes, biscuits complets, naans, chapatis, farathas, dhol puris complets.	T150	
Blédor	Gréo	Puddings, crèmes, halwas, oundés, prashadis, gâteaux et biscuits de semoule		
Les Moulins	lmlc	Farine blanche de force pour usages quotidiens : farathas, naans, pains et pâtes fraîches, usages quotidiens	T65	
Les Moulins	di-blé	Tous les bienfaits de la farine complète, grâce au son fin. Peut être associée à d'autres farines. Pain complet, muffins, crêpes complètes, biscuits complets, naans, chapatis, farathas, dhol puris complets.	T150	