Points importants à respecter lors de l'utilisation de la machine TOWARI

[À propos de la farine de sarrasin SOBA]

La principale différence entre la farine de sarrasin facile à préparer et la farine de sarrasin à mouture grossière, plus difficile à réaliser, réside dans 1) la taille des grains, 2) la composition de la farine et 3) le pouvoir collant de la farine de sarrasin elle-même. En la prenant dans la main, on peut immédiatement se faire une idée de sa texture et de son état.

La photo de gauche montre de la farine de sarrasin finement moulue pour faire ressortir son caractère collant, tandis que celle de droite montre de la farine de sarrasin moulue grossièrement.





Si les empreintes de doigts restent nettement visibles et forment une masse lorsque vous ouvrez les mains après avoir saisi la farine de sarrasin, c'est parce que la granulométrie est fine (60 à 80 mesh) et que la partie de la farine n° 2 issue de la farine n° 1 a été moulue très finement, ce qui confère à la farine elle-même un caractère collant. La distribution granulométrique est pratiquement constante, ce qui en fait une farine de sarrasin stable et humide.

En revanche, sur la photo de droite, dès que l'on ouvre la main, la farine de sarrasin s'effrite comme du sable. L'ingrédient principal provient de la farine n° 1 à la farine n° 2, tandis que les particules grossières de la farine n° 2 à la farine n° 3 restent à l'intérieur.

Dans ce type de farine de sarrasin, comme la partie collante de la farine n° 2 n'est pas

finement moulue, le pouvoir collant est faible, et la granulométrie, allant de la farine fine aux grains grossiers, n'est pas homogène. Les conditions d'ajout d'eau varient donc en conséquence.

Il est donc nécessaire de refaire plusieurs essais de fabrication de nouilles afin de déterminer correctement le rapport d'ajout d'eau et la température.

Si vous ajoutez une petite quantité de farine n° 3 finement moulue aux farines n° 1 et n° 2, celles-ci deviendront plus collantes. Il est important de mélanger les ingrédients dans différentes conditions.

La farine de sarrasin qui permet de préparer facilement des nouilles soba et la farine de sarrasin moulue grossièrement ont des propriétés totalement différentes. Même en préparant les soba de la même manière, le résultat ne sera pas satisfaisant.

Au lieu de préparer des soba avec 100 % de farine de sarrasin moulue grossièrement, essayez de les préparer en mélangeant de la farine de sarrasin moulue finement et de la farine de sarrasin moulue grossièrement, selon votre recette originale.
Vous pourrez ainsi préparer facilement des nouilles tout en conservant la saveur caractéristique des soba à la farine de sarrasin moulue grossièrement. Veuillez effectuer le test de la prise en main décrit à la page 1.

