

RÉCOLTE DES CHÂTAIGNES

à maturité après la chute naturelle des fruits.

SÉCHAGE

Déshydratation maximum du fruit.

Séchage sur claie,
feu de bois,
foyer ouvert.

ou

Séchage sur claie,
feu de bois,
foyer fermé.

ou

Séchage air
pulsé chaud.

DÉCORTICAGE

Retrait des deux peaux (péricarpe et tan) de la châtaigne séchée.

TRI

*Élimination des fruits ayant subi une altération due aux parasites (balanin, carpocapse), aux moisissures (blanches, grises, noires).
Retrait pour deuxième décortiquage des fruits mal décortiqués.*

Châtaignes mal
décortiquées

Châtaignes
non conformes

Décortiquage

**CHÂTAIGNES
BLANCHES**

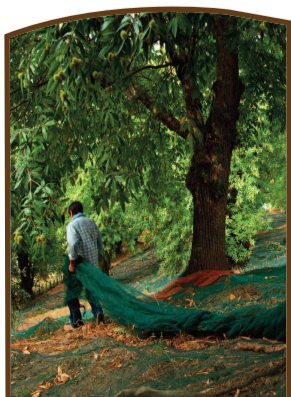
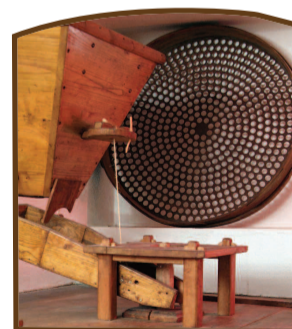
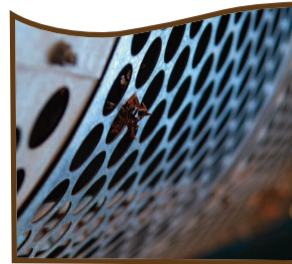
PASSAGE AU FOUR

FACULTATIF

Élimination de l'humidité résiduelle, pour permettre le décollement du tan qui a résisté au décortiquage. Cette opération, appelée aussi « biscuitage » confère à la farine une couleur et un goût caractéristiques.

MOUTURE

Transformation des fruits séchés, décortiqués et triés, en farine de châtaigne.



Farine de châtaigne

fiche technique

LA FABRICATION

La farine de châtaigne est élaborée à partir de châtaignes récoltées en Corse entre octobre et décembre, manuellement, à l'aide d'un filet ou mécaniquement.

LE SÉCHOIR

Les châtaignes sont séchées progressivement dans des séchoirs traditionnels ou mécaniques (air pulsé chaud).

LE DÉCORTICAGE

Le décorticage est effectué par une décortiqueuse, il permet d'écarter les deux peaux de la châtaigne : le péricarpe et le tan.

LE TRI

Il s'agit d'un travail méticuleux au cours duquel on écarte toutes les châtaignes défectueuses et les fruits mal décortiqués pour effectuer un deuxième décorticage plus élaboré.

LE PASSAGE AU FOUR FACULTATIF

Les châtaignes sont «biscuitées» dans un four préalablement chauffé à «blanc» . Cette étape confère une coloration à la farine de châtaigne corse.

LE MOULIN

Cette étape consiste à moudre les châtaignes sèches et triées pour obtenir une farine fine et homogène.

L'aspect visuel (couleur crème plus ou moins foncée, impuretés rares).
La perception tactile (soyeuse).
L'odeur (parfum fruité de châtaigne agrémenté d'un léger parfum de biscuit).
Le goût (sucré, saveur de châtaigne plus ou moins biscuitée, praliné).
La texture en bouche (fine, homogène, colle au palais).
La sucrosité (douce et sucrée).

Elle contient notamment des glucides (81%), des lipides (3%), des protéines (7%), eau (inférieure à 10%), et des éléments minéraux tels que du potassium (79.5%), phosphore (8%), magnésium (5%), calcium (4%), chlore (1.4%) et d'autres éléments en plus faible pourcentage, sodium, manganèse, fer, cuivre, aluminium, zinc. Sa composition lipidique est caractérisée par des triglycérides C18:1, C18:2, C18:3 et des acides gras saturés.
Les châtaignes fraîches sont très riches en vitamines C, B1, B2.

Dans le cas de certaines allergies aux protéines et plus particulièrement au gluten, la farine de châtaigne peut être prescrite. Elle remplace la farine de blé dans la confection de nombreux produits : pain, pâtes, gâteaux, biscuits. ..

Le produit ainsi obtenu, doit impérativement satisfaire les critères organoleptiques de l'AOC suivants

La farine de châtaigne corse, aliment riche qui possède de nombreuses qualités nutritionnelles.

SANS COLORANTS

SANS CONSERVATEURS

SANS GLUTEN

