

# Production de farine de coco - Voie sèche

A l'heure actuelle, il existe deux méthodes de production de la farine de coco.

1. La **voie sèche** : à partir des tourteaux issus de l'extraction à froid de l'huile de coco vierge.
2. La **voie humide** : à partir des résidus de presse obtenus lors de la production de lait de coco.

La voie sèche permet d'obtenir une farine riche en protéines qui peut se substituer à la farine de blé et entrer dans de nombreuses recettes culinaires. La voie humide aboutit à une farine riche en fibres caractérisée par une saveur moins prononcée de coco. Ces deux processus valorisent ainsi les sous-produits des filières huile et lait de coco.

1



## Obtention de la chair de coco séchée :

Après débouillage et ouverture des noix de cocos à l'aide d'un couteau à lame dure, la chair des noix de coco est râpée mécaniquement avec une râpe à coco électrique.

Puis, elle est disposée en fines couches sur les claies de séchage. Les claies sont placées dans un séchoir à air chaud à une température de **42°C pendant 6H à 6H30**.

→ **Note 1** : Le stade de séchage est atteint lorsqu'en pressant les copeaux d'amande entre deux doigts, de l'huile exsude.

## Récupération des tourteaux de coco :

La chair de coco séchée est passée dans une presse à vis sans fin (presse à huile) avec pour résultat l'obtention :

- d'une huile vierge de première pression qui est mise à décanter,
- d'un tourteau de coco riche en matière grasse (**8 à 10%**).

→ **Note 2** : les températures de séchage et de presse sont à surveiller, car comme pour l'huile, l'excès de chaleur détériore la qualité de la farine (en particulier sa couleur).



2

3



## Dégraissage des tourteaux de coco :

Les tourteaux de première presse doivent être dégraissés pour obtenir une farine à faible taux de matières grasses (10 à 12% maximum) et une meilleure stabilité. Ils sont pour cela broyés grossièrement au cutter puis repassés dans la presse à huile.

Le broyat résiduel, dégraissé, contient entre **4 à 6% de matière grasse**.

## Mouture et tamisage de la farine de coco :



Les tourteaux déshuilés de seconde presse sont de nouveau **broyés** grossièrement au cutter de table de manière à réduire la taille des grains avant la mouture.

L'étape de mouture proprement dite est réalisée avec un broyeur à percussion muni d'un tamis granulométrique de 0.2 mm (granulométrie exigée pour la farine). Pour une fabrication domestique, il existe dans le commerce des petits moulins à farine moins onéreux.



4

## Conditionnement de la farine de coco :

L'ensachage peut se faire **manuellement** ou de façon **mécanisée** avec une soudeuse à sachets. Respecter les règles d'étiquetage : dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette, DLUO, nom et adresse du producteur.



5

Dénomination	Prix moyen (XPF)	Remarques
<b>Balance de précision</b>	50 000	± 0.1 g
<b>Broyeur à percussion</b>	1 400 000	Tamis de 0.2 mm
<b>Cutter de table</b>	320 000	Couteau lisse
<b>Presse à huile</b>	800 000 à 1 000 000	
<b>Râpe à coco électrique</b>	30 000	
<b>Séchoir électrique</b>	1 500 000	
<b>Soudeuse pour farine</b>	120 000	

La farine de coco a l'avantage d'être **sans gluten**. Elle présente une **saveur douce de coco** qui s'intègre dans de multiples préparations salées et sucrées, tels que la « brioche à la farine de coco ».

### La recette : Brioche à la farine de coco

225 g de farine T45

25 g de farine de coco



35 ml d'eau tiède

7.5 g de levure de boulanger



100 ml de lait de coco



15 g de coco râpé



30 g de sucre roux



1 œuf



3.0 g de sel



**PORTIONS :**  
2 boules



**PREPARATION :**  
3 heures



**CUISSON :**  
20 minutes

- ① Dans un bol, ajouter l'eau et la levure de boulanger. Laisser reposer 30 minutes à 37°C.
- ② Dans le bol du batteur, verser les farines, le coco râpé, le sucre et le sel. Mélanger et créer une fontaine. Y verser le lait de coco, l'œuf et la levure diluée. Mélanger grossièrement à nouveau avec une cuillère. Puis pétrir à l'aide du crochet pendant 10 minutes.
- ④ Couvrir le bol d'un film alimentaire et laisser reposer dans le four préchauffé à la température minimale puis éteint pendant environ 1 heure et 30 minutes.
- ⑤ Sur un plan de travail légèrement fariné, dégazer la pâte. Puis diviser la en deux boules égales. Disposer les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrir la plaque d'un torchon humide et laisser reposer de nouveau pendant 1 heure.
- ⑥ Préchauffer le four à 220°C avec un bol d'eau chaude placé au fond du four.
- ⑦ Enfourner la plaque et baisser la température à 180°C. Laisser cuire pendant 20 minutes. Dès que la brioche est dorée, elle est « cuite et parfaite ».
- ⑧ Laisser refroidir sur une grille > **TAMA'A MAITAI !**



Plus d'informations au 40 57 33 77