

FICHE TECHNOLOGIQUE

**Fabrication de biscuit a 100% de farine de manioc de qualité
TORO-MARIKA ARA-TEKINOLOJIKA amin'ny fanamboarana
biscuit amin'ny koba mangahazo tsara kalitao 100%**

Date de l'expérience : 2001

Datin'ny fanandramana : 2001

Zone géographique : Antananarivo

Faritra : Antananarivo

Mise en œuvre : FOFIFA (Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural), Département de Recherches Technologiques, Biscuiterie Mendrika

Mpanatanteraka : FOFIFA (Foibem-pirenena momba ny Fikarohana ampiarina amin'ny Fampanandrosoana ny Ambanivohitra), Sampam-pikarohana ara-tekinolojika, Biscuiterie Mendrika

Publics cibles : Biscuiterais, Transformateurs

Sokajin'olona kendrena : Mpanamboatra biscuit, mpanodina vokatra

Mots clés : Manioc, Biscuit, farine, biscuiterie

Voambolana fototra : mangahazo, biscuit, koba, fanamboarana biscuit

Résumé

Les propriétés de la farine de manioc sont très intéressantes pour formuler la panification en biscuit de bonnes qualités : texture, aspect extérieur, goût et comparables au biscuit 100% blé

Famintinana

Mahaliana ny toetoetrin'ny koba mangahazo raha anaovana mofona na biscuit tsara kalitao : **texture**, endrika ivelany, tsirony izay azo ampitoviana amin'ny mofona vita amin'ny kobam-barim-bazaha 100%.

Contexte

La consommation de biscuit est devenue habituelle non seulement en milieu urbain mais aussi à la campagne. Le majeur problème est que le blé utilisé dans la fabrication ne pousse pas partout. Madagascar importe annuellement 36 000 tonnes environ. D'importants espoirs ont été placés dans l'utilisation de la farine de manioc en biscuiterie. Une substitution totale ou partielle de la farine de blé par celle de manioc peut constituer une alternative intéressante en termes de coûts-bénéfices par rapport aux grains importés. Mais aujourd'hui avec la nouvelle donne économique à Madagascar (aggravation de la crise, dévaluation du franc malgache, la hausse du prix de la farine de blé au niveau du marché national ...), laisse présager que ces différents obstacles pourraient être franchis en fabriquant un biscuit acceptable tant sur le plan technologique qu'économique.

Zava-misy

Ny fanjifana biscuit dia lasa mahazatra ny malagasy na any an-drenivohitra na any ambanivohitra. Ny varim-bazaha ampiasaina amin'ny fanaovana mofo izay tsy maniry afa-tsy amin'ny toerana vitsy eto Madagasikara no tena olana lehibe indrindra. Manondrana varim-bazaha 36.000 taonina any ho any isantaona isika malagasy. Nametrahana fanantenana goavana ny fampiasana koba mangahazo amin'ny fanaovana biscuit. Ny fanoloana manontolo na amin'ny ampahany ny kobam-barim-bazaha amin'ny koba mangahazo dia mety ho tsara amin'ny lafiny vidiny//tombom-barotra mihoatra amin'ny varim-bazaha nafarana. Fa ankehitriny kosa, eo anoloan'ny zava-misy ara-toe-karena misy eto Madagasikara (mihamafy ny kirizy, fihenana-danja'ny farantsa malagasy (FMG), fidangan'ny vidin'ny kobam-barim-bazaha eo amin'ny tsena malagasy...), dia voavinavina fa ireo olana ireo dia mety ho voavaha amin'ny fanamboarana biscuit azo ekena na eo amin'ny lafiny ara tekinolojika na eo amin'ny lafiny ara-toe-karena.

Objectifs

Les objectifs sont :

- de valoriser le manioc
- de produire de biscuit à moindre coût et de bonne qualité

Ny tanjona kendrena

Ny tanjona kendrana dia :

- ny fanomezan-danja ny mangahazo
- ny famokarana biscuit mora sy tsara kalitao

Description/Mise en oeuvre

Le tableau suivant donne le processus de fabrication du biscuit

Opération	Condition technique	Matériels
Pesage	Farine de manioc, sucre, matière grasse, levure chimique, sel	Balance
Mélange des ingrédients	Dans un bol : Sucre, sel, œufs, matière grasse, farine de manioc, levure chimique	Bol, batteuse, fouet
Pétrissage	Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de la main	Bol,
Mise en forme	Aplatissement de la pâte avec le rouleau, Découpage en forme voulue à l'aide d'une emporte pièce	Emporte pièce table de travail, rouleau
Dorure	Œuf battu	Pinceau
Cuisson	Plaque beurrée, Température à 180°C	Plaque, four
Conditionnement	Dans une boîte hermétique	Boîte hermétique

Fomba fanamboarana

Ity tabilao manaraka ity dia manome ny fomba fanamboarana biscuit

Asa atao	Fepetra ara-tekника	Fitaovana
Fandanjana	Koba mangahazo, siramamy, akora misy menaka, lalovay, sira	Fitaovam-pandajana
Fanangaroana ny zavatra ilaina	Atao anaty tsatokaty : Siramamy, sira, atody, koba mangahazo, lalovay	Tsatokaty, batteuse, fouet
Famolesana	Folesina ny koba mandra-pahazo fangaro tsy mipetaka amin'ny tanana	Tsatokaty
Fanomezana bika	Fisahana amin'ny rouleau ny pâte, tetehina amin'ny bika ilana azy amin'ny fitaovana voatokana (emporte-pièce)	Emporte pièce, latabatra fiasana, rouleau
Fandokoana ho volom-bolamena	Atody voakapoka	Pinceau
Fandrahoana	Pilaky nnosorana dobera, Hafanana 180°	Pilaky, Lafaoro
Fitahirizana	Ao anaty boaty misarona tsara	Boaty misarona tsara

Enseignement

Si l'on veut obtenir un produit doré, l'utilisation d'œuf battu avant la mise au four est recommandé. L'ajout de parfum améliore le goût.

Ny lesona azo tsoahina

Raha tiana ny ahazo vokatra mivolombolamena dia ilaina ny mampiasa atody voakapoka alohan'ny ampidirana ny biscuit ao anaty lafaoro. Ny fanampiana hanitra dia mahatsara kokoa ny tsirony.

Résultats chiffrés

Pour 300 g de farine de manioc, on obtient 500 g de biscuit.

Vokatra ara-tarehi-marika

Ny fampiasana koba mangahazo 300 g dia hahazoana biscuit 500 g

.

Reproductibilité

Une telle formulation est applicable à l'échelle artisanale. L'utilisation de farine de manioc à 100% est également faisable à l'échelle industrielle.

Ny fomba famokarana

Ity fomba fanamboarana biscuit ity dia azo ampiharina eo anivon'ny mpamokatra madinika. Ny fampiasana koba mangahazo 100% dia azo ampiharina ihany koa eo anivon'ny mpamokatra ara-indostrialy.

Rédacteur

Voahangisoa Rakotomalala, /FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Mpanoratra

Voahangisoa Rakotmalala, FOFIFA, Sampam-pikarohana ara-tekinolojika, Antananarivo

Personnes/Organismes de contact

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Olona / Sampan-draharaha azo atonina

Voahangisoa Rakotmalala, FOFIFA, Sampam-pikarohana ara-tekinolojika, Antananarivo

Confidentialité

Tout public

Natao hoan'ny rehetra