

LES PATES SECHES

A/ LA PATE BRISEE



Denrées

- Farine 1kg
- Sel 20 g
- Sucre semoule 50 g
- Eau 20 cl
- Œufs (jaunes) 4 pièces
- Beurre 500 g
- Farine (pour le travail de la pâte) 50 g

Technique de réalisation

- Mettre en place le poste de travail.
- Tamiser la farine sur le plan de travail et la mettre en fontaine.
- Ajouter le sucre, le sel, l'eau et les jaunes puis mélanger avec le bout des doigts.
- Assouplir le beurre et l'ajouter en parcelles dans la fontaine.
- Incorporer la farine progressivement au mélange en commençant par l'intérieur.
- Mélanger l'ensemble des ingrédients sans pétrir.
- Ecraser l'ensemble avec les deux mains. La pâte se forme et ressort entre les doigts.
- Arrêter l'opération dès que la pâte ne colle plus au plan de travail.
- Bouler la pâte et la fariner.
- Fraiser la pâte avec la paume de la main.
- Bouler à nouveau la pâte et la fariner.
- Réserver la pâte en enceinte réfrigérée.

Utilisations

La pâte brisée est utilisée pour foncer de fonds de tartes, des fonds de tartelettes etc.

B/ LA PATE SABLEE

- **Denrées**

- Farine 1 kg
- Beurre 500 g
- Sucre glace ou sucre semoule 500 g
- Sel 10 g
- Œufs(entiers) 4 pièces
- Parfums facultatifs selon l'utilisation
- Vanille Quantité utile
- Café Quantité utile
- Cacao Quantité utile

- **Technique de réalisation**

- Mettre en place le poste de travail.
- Tamiser la farine et le sucre glace directement sur le plan de travail.
- Assouplir le beurre et le disposer en petites parcelles sur le sucre et la farine.
- Mélanger l'ensemble avec les deux mains de sorte que tous les morceaux de beurre soient enrobés par la farine.
- Ecraser rapidement le beurre entre les deux mains pour préparer le sablage.
- Mettre le sablage en fontaine.
- Ajouter le sel et les œufs légèrement battus à l'aide d'une fourchette dans la fontaine et dissoudre le sel avec les doigts.
- Incorporer progressivement le sablage aux œufs en commençant par l'intérieur de la fontaine.
- Ecraser rapidement la pâte avec les deux mains sans la pétrir. La pâte ressort entre les doigts.
- Former une boule de pâte et la fariner légèrement.
- Fraiser la pâte avec la paume si nécessaire.
- Remettre en boule la pâte.
- Etaler

Utilisations

La pâte sablée est utilisée pour réaliser divers petits sablés, des fonds de tartes, de tartelettes, de barquettes et de petits fours.

C/ LA PATE FEUILLETEE



- **Denrées**

- Farine 1 kg
- Sel 20 g
- Eau 50 cl
- Margarine à feuilletage 750 g
- Farine pour tourer 50 g

- **Technique de réalisation**

- Mettre en place le poste de travail.
- Tamiser la farine directement sur le plan de travail.
- Mettre la farine en fontaine suffisamment large pour contenir la quantité d'eau.
- Mettre le sel et l'eau. Dissoudre le sel avec le bout des doigts.
- Incorporer progressivement la farine au liquide en partant du bord intérieur de la fontaine. Mélanger simplement avec les doigts sans pétrir la pâte.
- Bouler la pâte et la fariner légèrement.
- Inciser au-dessus de la pâte à l'aide d'un couteau en forme de croix.
- Envelopper la pâte avec un film en plastique alimentaire et la réserver en enceinte réfrigérée.
- Assouplir la margarine pour qu'elle ait la même consistance que la détrempe.
- Abaisser la détrempe à l'aide d'un rouleau.
- Envelopper le beurre avec la détrempe sans trop superposer les bords.
- Egaliser l'épaisseur du pâton à l'aide d'un rouleau.
- Abaisser le pâton toujours dans le même sens en forme d'un rectangle.
- Plier le Pâton en trois en ramenant le tiers supérieur de l'abaisse sur celui du milieu, puis plier le tiers inférieur sur les deux autres.
- Déplacer le pâton d'un quart de tour vers la droite (l'ouverture de la pliure doit être à droite).
- Abaisser à nouveau le pâton de la forme d'un rectangle 3 fois plus long que large.
- Replier l'abaisse en trois en appliquant les indications précédentes.

- Envelopper le pâton de feuilletage après l'avoir touré deux fois et la réserver en enceinte réfrigérée pendant environ 20 à 30 minutes.
- Tourer encore deux fois et laisser la pâte reposer à nouveau pendant 20 à 30 minutes au frais.
- Tourer le pâton deux fois à la fin.

Utilisations

La pâte feuilletée est utilisée pour réaliser le Mille-feuilles, les tartes, les Pithiviers etc.