

TECHNIQUE (S) DE BASE		Pâte à Foncer, Brisées		Page 480-482 Hugo Coulomb
DEFINITION		Pâtes salées dont la consistance finale s'approche d'une détrempe (18 à 20% d'eau). Ces pâtes sont relativement souples grâce à la présence de matière grasse. Elles sont très peu friables contrairement aux pâtes sucrées ou sablées.		
quantités		unité	poids	Progression : Pâte Brisée au cutter <ul style="list-style-type: none"> ▪ Faire les pesées ▪ Réunir tous les ingrédients dans la cuve d'un cutter. ▪ Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène ▪ Filmer et laisser reposer 10 min au frais ▪ Foncer 10 cercles beurrés et laisser reposer au frais 10 min ▪ Garnir et enfourner dans un four à 200° durant 5 min • Terminer la cuisson à 170° • Refroidir
(proportions pour 0,450 KG)				
Farine T-55		Kg	0,250	
Beurre		Kg	0,125	
Eau		Kg	0,050	
Sel fin		Kg	0,005	
Œuf (jaune d')		pce	1	
Commentaires	Cette technique de fabrication permet d'obtenir rapidement une pâte sans élasticité.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PATE	Pâte non homogène	Prolonger le mélange au cutter durant 10 secondes après formation de la boule. Pâtes non fraisée
	Pâte friable sans tenue	Oubli de l'eau ou des œufs, ou alors incorporation tardive de ces ingrédients
CUISSON	Rétraction de la pâte	Fonçage incorrect (angles non formés). Phase de repos trop courte. Pâtes trop travaillée, le gluten est devenu élastique
	Effondrement ou fonte de la pâte en début de cuisson	Four insuffisamment chaud. Nécessité de saisir la pâte pour coaguler les protéines. Fin de cuisson à plus faible température

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Modifications physico-chimiques à la cuisson

Lors de la cuisson, plusieurs réactions ont lieu :

- ✓ La priorité va être d'obtenir une coagulation rapide des protéines du gluten (saisissement dans un four chaud) de manière à limiter la déformation de la pâte.
- ✓ L'eau va s'évaporer permettant ainsi la réaction de maillard (coloration de la pâte)
- ✓ L'eau va vaporiser et déformer la pâte qui gonflera légèrement (défaut lié aux pâtes brisées contenant de l'eau)
- ✓ Le beurre va fondre
- ✓ Le sucre va caraméliser

Lors du refroidissement de la pâte, le beurre va se raffermir et donner sa tenue définitive à la pâte (on évitera donc de manipuler une tarte chaude au risque de la casser). L'amidon peut être mis en évidence quand une tarte est garnie avec un appareil chaud. L'amidon est alors humidifié, cela forme un emploi (beaucoup plus riche en eau). Cela donne un aspect de tarte non cuite (au centre du fond de la tarte) : **on dit que la pâte est « cirée »**. Pour cette raison, les tartes et quiches sont toujours garnies avec une garniture froide.

La détrempe : incidence de l'eau dans une pâte brisée :

La détrempe est composée de farine et d'eau froide. Le fait de mélanger et de travailler légèrement la pâte, celle-ci devient homogène, cohérente et élastique. Le mélange a pour but d'hydrater l'amidon et le gluten de manière à former une pâte ayant une certaine cohésion. Le beurre amène la souplesse si la pâte est pétrie, le gluten va devenir élastique, cela est recherché pour les pâtes levées (pain , baba) mais cela sera un défaut pour les pâtes brisées, feuilletées.

La pâte brisée est la plus simple à réaliser car elle contient de l'eau, elle est ainsi plus facile à foncer, et à manipuler.

Les pâtes sucrées, sablées sont quant à elles plus délicates car elles ne contiennent que très peu d'eau, ce qui les rend friables. Dans le cas des pâtes brisées, l'utilisation de batteur ou de cutter est vivement recommandée car elle évite le chauffage du gluten et limite grandement son élasticité.

Utilisation des pâtes brisées :

Comme les pâtes brisées contiennent de l'eau ou du blanc d'œuf, elles ont tendance à gonfler légèrement et à se déformer durant la cuisson (vaporisation).

Ces pâtes sont principalement destinées à être garnies avant la cuisson. Elles ne se prêtent pas vraiment à la cuisson à blanc. Pour cela préférer les pâtes sucrées (sans eau).

Diamètre du cercle	Quantité de pâte à prévoir (kg)	Quantité de pâte pour un dartois / jalousie (kg)
10 cm	0,060	0,080
20 cm	0,225	0,300
30 cm	0,450	0,600