

TECHNIQUE (S) DE BASE			PATES SUCREES SABLEES		Page : 484/486 SEMERIA Léana
DEFINITION			Pâtes sèches très pauvres en eau (entre 4 et 11 %) composées de farine, de beurre, de sucre, et d'œuf.		
			Progression : Pâtes sucrée nature par émulsion :		
Beurre pommade	Kg	0.125	Dans un batteur muni d'une feuille, réunir le beurre, le sucre, l'œuf et le sel. Mélanger de manière à obtenir un ensemble homogène Ajouter la farine. Mélanger délicatement Filmer et réserver au frais		
Œuf	Pce	1			
Sel fin	Kg	0.005			
Sucre glace	Kg	0.100			
Farine	Kg	0.250			
Commentaires			Les pâtes sucrées conviennent tout particulièrement pour les fonds de tarte cuits à blanc (non chiquetés).		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
EMULSION	Des traces de beurre subsistent	Le beurre doit être pommade pour mieux être mélangé
FINITION	Pâte élastique	Trop travaillé, trop pétrie, gluten trop hydraté
	Pâte très sableuse	Insuffisamment malaxée, bouler la pâte sans excès
	Pâte non homogène	Il faut un mélange homogène dès l'émulsion
FONCAGE/ CUISSON	Pâte trop friable	Abaisser légèrement plus épais qu'une pâte classique. Détailler des disques et refroidir avant fonçage. La réaliser la veille de préférence.
	Rétractation des fonds	Pâte trop travaillée ou utilisation de parures. Ne pas incorporer de parures à la pâte fraîche.

	LIMITES NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Pâte sucrée	Rapport beurre/farine	Compté 50% du poids de farine	Cela permet une belle caramélisation de la pâte
	Quantité d'œuf	4 à 5 œufs/kg de farine	Donne cohésion
Pâte sablée	Rapport beurre/farine	De 60 à + de 100 %	Plus il y a de beurre, plus la pâte est friable. Attention ne pas en mettre trop non plus car risque de goût important de gras.
	Quantité de jaune d'œuf	10 à 15 jaunes d'œuf/kg de farine	Conserve l'aspect friable de la pâte

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Du crumble à la pâte sucrée : Pâte à crumble (farine + sucre + beurre) → + Œuf entier → = Pâte sablée

Le sablage :

Lors de la confection d'un crumble, la farine est enveloppée d'une très fine couche de beurre (sablage), cela permet d'isoler le grain de farine humidifié. Ainsi, l'hydratation de l'amidon et du gluten est limitée. Cette opération permet d'obtenir des pâtes sèches et très friables (cas du crumble) Pour obtenir une pâte sucrée, un œuf est ajouté à la pâte de manière à lui apporter un minimum de cohésion.

Les limites du sablage :

Si phase de sablage trop long → beurre qui chauffe → humidification de la farine (donc un final sablé mais pâte compacte).

Phase de repos : La phase de repos n'est pas toujours utile. Il est quand même préférable de passer la pâte au grand froid pour éviter qu'elle ne se déforme trop à la cuisson

Friabilité des pâtes : deux méthodes

1/ Par sablage : Sabler les éléments secs, puis, ajouter les éléments humides

2/ Par émulsion ou crémage : Crémer les éléments humides (pour avoir émulsion) et ajouter éléments secs.

Ces deux pâtes sucrées sont des pâtes à utiliser pour les cuissons à blanc car elles ne se déforment pas. Il n'y a pas de vaporisation car elles contiennent peu d'eau, et donc pas de gonflement.

Inconvénient : elles sont très délicates à abaisser et foncer. Souvent cuites en disque.

Le choix d'un type de pâte (brisée, sucrée, sablée) dépend du niveau de qualification et du résultat souhaité

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

Pâtes à foncer, brisées. T 503