

TECHNIQUE (S) DE BASE	PATES FERMENTEES SUCREES		Page : 508/510 Martin B.
DEFINITION	Pâte molle réalisées à froid à mie alvéolée et moelleuse. Le gonflement des pâtes est dû à la présence de levure biologique. Cette dernière provoque une fermentation qui elle-même provoque un dégagement de CO ₂ . Elles sont plus ou moins riches en beurre.		
Quantités (10 personnes)	unité	poids	Progression : Pâte à savarin 1. Délayer la levure dans très peu d'eau tiède. 2. Dans un batteur, muni d'une feuille, réunir tous les ingrédients sauf les œufs. 3. Pétrir doucement puis ajouter les œufs un par un. 4. Obtenir une pâte lisse, élastique en décollant facilement les parois. 5. Débarrasser la pâte sur un marbre huilé, le refroidir. 6. La mettre en poche et la répartir dans 10 moules individuels beurrés. 7. Fermenter en étuve durant 30 mn. 8. Cuire les savarins dans un four à 200°C 9. Les faire refroidir et les imbiber avec un sirop chaud non bouillant.
Farine	Kg	0,200	
Sel fin	Kg	0,0004	
Miel	Kg	0,010	
Levure biologique	Kg	0,009	
Beurre	Kg	0,070	
Œuf	Pièce	5	
Commentaires	Les savarins peuvent être congelés cuits. Ils seront imbibés lors de leur utilisation avec un sirop chaud.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
REALISATION DE LA PATE	Pâte trop compacte	Pâte devant toujours être souple. Attention aux proportions
	Aucun développement	Voir T 514 principe de la fermentation.
FERMENTATION	Pâte croûtée	Couvrir la pâte avec un linge humide
	Pâte collée au fond de la calotte	La fermentation doit avoir lieu en étuve à température douce et non sur un fourneau
	Pâte acide	Fermentation trop longue : la pâte devient acide
CUISSON	Démoulage difficile	Beurrer les moules deux fois
	Débordement de la pâte	Moule trop garni. Garnir à moitié.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Modifications physico-chimiques lors de la cuisson (Extrait de H This dans les secrets de la casserole p 163)

1. Les pâtes levées ont acquis une grande partie de leur forme définitive avant la cuisson, grâce à la fermentation.
2. Lors de la cuisson, les protéines de la farine (gluten) vont coaguler et donner la structure au pain.
3. Les bulles d'air vont légèrement continuer de gonfler et rester emprisonnées dans la pâte. Cela confèrera le moelleux.
4. L'eau en début de cuisson est vaporisée de manière à limiter la formation trop rapide de la croûte. Cela confère au pain un aspect brillant. Ensuite, elle va s'évaporer, même après cuisson.
5. Les levures vont mourir à partir de 50°C

Farines avec gluten (B.A.S.O.L.E)

Blé, Avoine, Seigle, Orge, Lentilles, Epeautre

Propriétés du Gluten : (Protéine contenue dans le blé et les céréales) :

Responsable de l'élasticité des pâtes malaxées
Imperméabilité au gaz : permet la rétention du gaz carbonique

Rétention d'eau : Tendreté après cuisson. 1 kg de farine nécessite 63% d'eau pour être hydratée

Les farines raffinées de Type 45 en contiennent davantage que les farines complètes (T150)
Pour les pâtes ne devant pas être élastiques (génoise, pâte feuilletée, brisée) préférer les farine T55.

Farines sans gluten

Riz, Millet, Maïs, Quinoa, Pomme de terre, Manioc, Chataigne, Topinambour, Patate douce, Amande, Noisette

Farine T45

Farine T55



Fermentation possible = pâte alvéolée

Fermentation impossible : pâte

Une fermentation panair ne peut avoir lieu qu'en présence de gluten et de levure de bière. Sans ces éléments, elle est impossible.

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Pâte fermentées salées : T 514

Pâte à crêpes sucrées T 524

Sirops T 821