

TECHNIQUE (S) DE BASE			PATES A FRIRE, A BEIGNETS		Page : 528/530 Desfrancois
DEFINITION			Pâte très légère destinée à enrober des aliments pauvres en amidon dans le but de leur apporter du croustillant et de la coloration. Ces pâtes sont cuites dans un bain d'huile bouillante.		
Quantités (pour 600g)	unité	poids	Progression		
PATE A CREPES			1. Dans une calotte, mettre la farine en fontaine, puis ajouter au centre les jaunes d'œufs et le sel.		
Farine	kg	0.200	2. Incorporer progressivement la farine aux jaunes d'œufs tout en versant la bière. (Possibilité d'ajouter un filet d'huile en surface)		
Jaune d'œufs	pce	2	3. Filmer par contact et laisser reposer 30 min au frais.		
Sel fin	kg	pm	4. Au moment de l'envoi, monter les blancs d'œufs et les serrer.		
Bière blonde	L	0.20	5. Les incorporer délicatement à la pâte reposée.		
Huile	L	pm	6. Tremper les éléments à frire et frire à 170 °C environ.		
ALLEGEANT			Commentaires		
Blanc d'œufs	pce	3	Cette pâte à beignets est composée d'une pâte à crêpes (à base de jaunes d'œufs) allégée avec des blancs montés.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PATE A CREPES	Pâte grumeleuse	Incorporer très lentement la farine en versant le liquide
	Pâte élastique	Manque de repos ou pâte trop travaillée
ALLEGANT	Pâte non homogène	Il faut incorporer une partie des blancs avec le fouet puis, seulement après, le reste avec une spatule.
	Pâte très liquide	Incorporation trop longue des blancs montés. Les bulles d'air se sont échappées. Attente trop longue avant utilisation.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
<p>Lors de la cuisson, la pâte liquide va épaissir lors de l'entrée dans le bain de friture chaud. Les protéines (œuf/farine) coagulent.</p> <p>En coagulant, elles emprisonnent les bulles d'air (des allégeois). Une huile de friture insuffisamment chaude s'infiltrerait fortement dans la pâte à beignets. Progressivement la pâte se déshydrate (il y a pétilllement et formation de vapeur d'eau qui progressivement vont s'atténuer).</p> <p>Enfin, quand la pâte a perd une grande partie de son eau, elle colore (l'amidon et les sucres brunissent).</p> <p>Sans la présence des bulles d'air, la pâte n'aurait pas de moelleux. Il est donc <u>indispensable</u> de les conserver lors de leur incorporation à la pâte à crêpes.</p> <p>Ils existent plusieurs allégeois possible qui vont jouer un rôle important lors de la cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Farine/Farine de riz + Jaune d'œuf + Bière + Blanc montés = Pâte à frire classique ➤ Farine/Maïzena + Jaune d'œuf + Eau, bière + Poudre à lever = Pâte à frire ➤ Farine + Jaune d'œuf + Bière, lait + Levure de bière + Blancs montés = Pâte à frire fermentée <p>Incidences des allégeois :</p> <p><u>Blancs montés</u> : bulles d'air des blancs montés piégés par la coagulation des protéines</p> <p><u>Poudre à lever</u> : formation de bulles d'air emprisonnées par la coagulation des protéines.</p> <p><u>Levure de bière</u> : les bulles d'air générées par la fermentation. Texture plus charnue</p> <p><u>Eau glacée, glace pilées, eau gazeuse</u> : vaporisation lors de la cuisson</p> <p>Ces pâtes sont assez proches des pâtes à crêpes par leur logique de fabrication et par les moyens utilisés pour les alléger. Il y a beaucoup de ressemblance entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une pâte à beignets et une pâte à crêpes épaisse, ➤ Une pâte à frire à base de poudre à lever et une pâte à pancakes, ➤ Une pâte à base de levure de bière et une pâte à blinis 	

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
RAPPORT FARINE/EAU	Compter 50% de farine – 50 % de liquide en moyenne pour une pâte classique	Pour mémoire 500 g de farine et de 250 g d'eau forme une détrempe
ALLEGEANTS	Blancs montés : 15 blancs au kilo de farine Poudre à lever : 20 g par kilo de farine Levure de bière : 40/50 g par kilo de farine	Les pâtes doivent être suffisamment légères pour pouvoir intégrer un allégeois

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – source : Cuisine expliquée – Gilles Charles – Editions BPI	
- Pâtes à crêpes salées (TT 523)	Pâtes à crêpes sucrées (TT 524)