

TECHNIQUE (S) DE BASE			PATES A TUILES, A CIGARETTES	Page :532/534 Satkunarajah
DEFINITION			Pâte réalisée à froid généralement composée de beurre, de sucre, de farine et de blancs d'œufs. Cette pâte est étalée finement et cuite pour être ensuite façonnée avant refroidissement. Elles peuvent être servies en petits fours secs.	
Quantités pour 0,200 kg	unité	poids	Progression : Pâtes à tuiles	
Sucre glace	Kg	0,050	1. Dans une calotte, à l'aide d'une spatule, crémier le sucre glace avec le beurre pommade.	
Beurre pommade	Kg	0,050	2. Ajouter les blancs d'œufs tièdes et a farine (en alternant)	
Œuf (blanc d')	Kg	0,050	3. Filmer par contact et réserver au frais (30min).	
Farine	kg	0,050	4. Etaler la pâte finement.	
			5. La cuire au four à 180°C.	
			6. Parer et mouler avant refroidissement.	
Commentaires			Cette pâte est une émulsion entre le beurre et les œufs, ressemblant à celle d'un quatre-quarts (sans les jaunes d'œufs). Elle peut être réalisée au cutter en une fois.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
EMULSION	Pâte tranchée, non homogène	Les œufs doivent être à température ambiante pour ne pas faire figer le beurre. Incorporer un peu de blanc, d'œuf, un peu de farine (la farine va stabiliser l'émulsion).
	Pâte non homogène	Il est indispensable d'avoir un beurre pommade et de tamiser le sucre glace.
CUISSON	Les tuiles se déforment	Manque de repos de la pâte. Bien la refroidir pour raffermir le beurre
	Les tuiles soufflent	La pâte a été trop travaillée ou trop battue, voire fouettée. Elle a incorporé de l'air.
	Les tuiles restent molles	Manque de cuisson. Elles doivent sécher pour devenir croustillantes.

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
CUISSON	A 175°C	Pour constater la cuisson, il faut prélever une partie d'une tuile, la déposer sur une surface froide (provoque un refroidissement rapide) Si la tuile reste molle, elle n'est pas assez cuite. Si elle devient croustillante, elle est cuite.
RENDEMENT	Compter 0,200 à 0,300kg/ plaque GN 1/1 Compter entre 0,010 et 0,020 kg de pâte brute/ personne	Une tuile doit être très fine. Il est parfois nécessaire de bloquer au froid la pâte avant cuisson de manière à durcir le beurre et limiter ainsi l'étalement de la tuile de cuisson.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
Que signifie crémier ?	
L'action de crémier consiste à mélanger intimement du beurre mou (pommade) et du sucre. L'objectif peut être différent selon l'utilisation de l'appareil et la nature du sucre utilisé.	
<ol style="list-style-type: none"> 1. utilisation du sucre semoule ou du sucre glace dans le cadre de pâte fine (tuile) permet au sucre de fondre et de se mélanger facilement à la pâte. 2. utilisation de sucre semoule ou cristal (plus gros). L'objectif est alors d'enrober les grains de sucre d'une fine couche de beurre de afin d'apporter du croustillant à la pâte. Le sucre sera peu humidifié, il restera croquant. Dans ce cas, la granulométrie du sucre utilisé est importante. 	
Le rôle des ingrédients dans les pâtes à tuiles	
Les tuiles doivent être considérées comme des pâtes plus ou moins riches en beurre ou en sucre.	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Farine : Sa présence dans les pâtes à tuiles apporte du moelleux. En effet, en présence des œufs (ou des blancs), elle s'humidifie et forme un emploi. Cet emploi va sécher durant la cuisson. ➤ Beurre : Il a un rôle plastique. C'est lui qui apporte la souplesse à la tuile. Tant qu'elle est chaude, le beurre est mou et la tuile peut être moulée, façonnée. Il apporte en plus du brillant et du goût. ➤ Sucre : Il a un rôle plastique. Lors de la cuisson il va caraméliser et devenir de plus en plus cassant. C'est également lui qui permet de mouler la tuile à chaud. Après refroidissement, il a vitrifié et est devenu ferme. ➤ Œuf : Généralement, ce sont des blancs d'œufs car riches en protéines. La confection de la pâte est délicate car il peut être tentant de la mélanger vivement pour bien l'homogénéiser. Dans ce cas, les blancs d'œufs foisonnent et la tuile va souffler lors de la cuisson. ➤ Liquides : Ils vont permettre à la farine de former un emploi. 	
Les façonnages :	
Les tuiles peuvent être façonnées avant la cuisson ou après cuisson. Elles peuvent apporter du volume à une assiette et /ou former des contenants destinés à recevoir une crème ou une glace par exemple.	
Cuisson :	
Lors de la cuisson, la farine forme un emploi d'amidon. La pâte perde progressivement de l'eau, le beurre fond et ses parfums se modifient. Le sucre fond, vitrifie et apporte une coloration à la pâte qui brunit.	

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Source : Cuisine expliquée – Editions BPI – Gilles Charles Pâtes à tuiles salées (TT 471) Pâtes à biscuit à base e poudre à laver (TT 513) Pâtes à nougatine TT 532)