

4TECHNIQUE (S) DE BASE	PATE A NOUILLES		Page : 472/474 Daclin C
DEFINITION	Pâte composée de farine et d'œufs ou d'un mélange œufs/eau. Le faible taux d'humidité de cette pâte permet de lui apporter une cohérence sans la rendre collante. Il n'existe pas de grande différence entre la pâte à nouilles et la pâte à ravioli		
quantités	unité	poids	Progression : Pâte à nouilles à base de farine Dans la cuve d'un cutter, réunir tous les ingrédients. • Amalgamer la pâte et la bouler. Fraiser si besoin. • La filmer, la faire reposer au frais. • Détailler en pâtons • Abaisser finement la pâte, la détailler selon la forme choisie. Bien fariner. Laisser sécher. • Pocher les pâtes à l'anglaise • Les égoutter, les refroidir et les huiler légèrement
Farine	Kg	0.500	
Œufs entiers	pce	5	
Huile d'olive	L	0.05	
Sel fin	Kg	0,01	
Commentaires	Ne pas saler la pâte à nouilles, mais saler l'eau de cuisson		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
Fabrication	Consistance de la pâte	Régler la quantité d'œufs ou d'eau en fonction de la qualité de la farine
	Points blancs dans la pâte	Présence de sel. Ne pas saler les pâtes, mais saler l'eau de cuisson
Détaillage	Pâte élastique	Manque de repos ou pâte trop travaillée lors de la confection
	Pâte collante	Trop d'eau dans la pâte. La sécher avec un peu de farine
	Pâte cuite n'ayant ni corps, ni tenue	Nécessité de cuire les pâtes dans une eau bouillante salée
Cuisson	Pâte collante	Les pocher puis les rincer et les graisser ensuite

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
La détrempe : équilibre entre qualité de la farine et quantité d'œufs. Les pâtes fraîches sont des détrempes à base d'œufs. Elles peuvent être réalisées avec de la farine de blé ou avec de la semoule de blé dur. La farine de blé contient moins de protéines (8 à 10 % de gluten) que la semoule de blé dur (12 à 14 % de gluten). C'est ce taux de gluten qui a une incidence sur la formulation des pâtes. La pâte à nouilles à base de farine doit comporter une grande quantité d'œufs afin de contenir assez de protéines. Si la pâte est réalisée à partir de semoule fine de blé dur, il est possible de diminuer la quantité d'œufs utilisée. Une phase de repos est indispensable pour permettre au gluten de se détendre. C'est ce taux élevé de protéines qui apporte une tenue optimale aux pâtes lors de la cuisson. Cuisson des pâtes Départ à chaud : Pendant la cuisson, les grains d'amidon absorbent de l'eau et gonflent, formant un empois d'amidon. Parallèlement, les protéines de l'œuf coagulent et emprisonnent cet amidon. Une cuisson dans une eau bouillante doit permettre cette coagulation rapide des protéines. Elle doit empêcher une partie de l'amidon de migrer dans l'eau Départ à froid : Une cuisson avec départ à l'eau froide aurait pour conséquence : ➤ de libérer l'amylose, ➤ de permettre aux pâtes de coller entre elles, ➤ d'obtenir des pâtes sans tenue. Pour se rendre compte de la présence d'amylose dans les pâtes à la cuisson, il suffit juste de ne pas les rincer après cuisson. Elles forment une colle solide. Pour cette raison, les pâtes sont toujours cuites dans un grand volume d'eau (<i>pour diluer au maximum l'amidon</i>), bouillante (<i>pour coaguler rapidement les protéines</i>) et salée. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la cuisson. Il suffit de graisser les pâtes après cuisson	

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Rapport farine/œuf	Pâte à nouilles : 10 œufs entiers au kg de farine Pâte à raviolis : 40 jaunes au kg de farine	Plus la proportion de jaunes est importante, plus la pâte est ferme et grasse (condition optimale pour une pâte à ravioli)
Rendement à la cuisson	Le poids des pâtes double à la cuisson	Compter 100 à 150 g de pâtes cuites/personne

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – Source : Cuisine Expliquée – Gilles Charles – Editions PBI
Légumes pochés à grand mouillement T 401