

Les pâtes à tartes

Les pâtes ont leurs points communs dans la texture et leur friabilité. Suivant leurs compositions, elles sont plus ou moins friables, c'est de cette caractéristique que vient le nom de pâtes brisées. On doit travailler ces pâtes le moins possible.

La pâte à foncer (pour tartes, ...)

La pâte sucrée (tartes, galettes, ...)

La pâte sablée (petits sablés, ...)

La pâte à Lintzer (Lintzer, sablés confiture, ...)

Les pâtes sont confectionnées à l'avance, enveloppées dans un linge et réservées au frais pour faciliter le travail et obtenir un meilleur résultat.

Pâte Brisée Salée à foncer

500 g de farine, 250 g de Beurre, 2 jaunes d'œuf, 10 g de sel, 10 cl d'eau.

Tamiser la farine sur le plant de travail. Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter à la farine. Sabler le tout rapidement. Remettre en fontaine puis mettre au milieu le jaune, le sel que l'on fait dissoudre dans l'eau, et mélanger le tout du bout des doigts.

Pâte Brisée sucrée Recette N°1

500 g de farine, 250 g de Beurre, 50 g de sucre, 2 jaunes d'œuf, 10 g de sel, 10 cl d'eau.

Pâte Brisée sucrée Recette N°2

500 g de farine, 250 g de Beurre, 100 g de sucre, 2 jaunes d'œuf, 10 g de sel, 10 cl d'eau.

Tamiser la farine sur le plant de travail. Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter à la farine. Sabler le tout rapidement. Remettre en fontaine puis mettre au milieu le jaune, le sucre, le sel que l'on fait dissoudre dans l'eau, et mélanger le tout du bout des doigts.

Pâte Sablée Recette N°1

500 g Farine

10 g Levure chimique (facultatif)

300 g Beurre

200 g Sucre glace ou sucre semoule

5 jaunes d'œufs

3 g de Sel (facultatif)

5 cl d'eau

Quelques gouttes de vanille

Pâte Sablée Recette N°2

500 g Farine

10 g Levure chimique (facultatif)

300 g Beurre

200 g Sucre glace ou sucre semoule

3 œufs entiers

3 g de Sel (facultatif)

5 cl d'eau

Quelques gouttes de vanille

Tamiser la farine, le sucre glace, et la levure chimique sur le plant de travail. Couper le beurre en petits morceaux dessus. Sabler rapidement entre les mains le mélange :

farine- sucre, levure, beurre jusqu'à l'obtention d'une poudre sableuse.

Faire une fontaine, mettre au centre les jaunes d'œufs ou les œufs entiers, le sel que l'on fait dissoudre avec un peu d'eau et le parfum.

Pâte Lintzer

500 g Farine, 250 g Sucre glace, 5 g Levure chimique, 3 g Cannelle en poudre, 150 g Amande en poudre, 250 g Beurre, 3 Œufs, Quelques gouttes de vanille.

Mettre ensemble la farine, le sucre glace, la levure chimique et la cannelle en poudre, ajouter les amandes en poudre, le beurre coupé en petits morceaux, sabler le tout rapidement.

Faire une fontaine et mettre les œufs et l'extrait de vanille. Incorporer du bout des doigts le sablage.

Fraiser deux fois avec la paume de la main, confectionner une boule sans travailler la pâte.

Plier la pâte dans du papier sulfurisé et la réserver au frais.

Laisser reposer la pâte maximum 2 heures (souvent confectionner la veille)

le poids et épaisseur de pâte correspondant aux différentes tailles de cercles utilisés.		
Diamètre du cercle	Poids	Epaisseur de l'abaisse en mm
14	100 gr	2
16	120 gr	2
18	150 gr	2,5
20	200 gr	2,5
22	250 gr	3
24	300 gr	3
26	320 gr	3
28	350 gr	3
30	400 gr	3
32	450 gr	3
34	500 gr	3,5