

La pâte sucrée



Personnes :
2 tartes
ø20cm



Préparation :
30 min.



Repos :
Congélation : -
Réfrigération : 12h



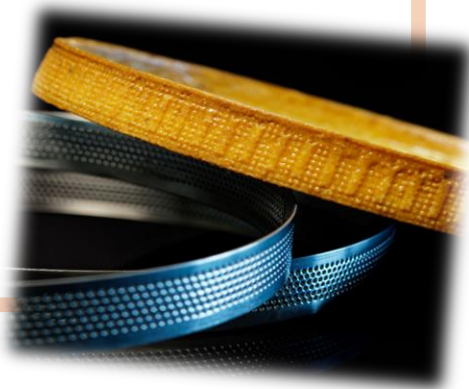
Cuisson :
Température : 180°C
Temps : 25 min.

Matériel spécifique

- ☒ Règles 3 mm
- ☒ Cercle perforé si possible
- ☒ Plaque de cuisson perforée
- ☒ Tapis silicone perforé

Liste des préparations

- ✓ La pâte sucrée



Les étapes

J-1 Matin

🌀 Réalisation de la pâte sucrée

Réserver au réfrigérateur au moins 6h

Page **3**

J-1 Soir

🌀 Fonçage du fond de tarte

Réserver au réfrigérateur au moins 6h

Page **4**

Jour J

🌀 Pré-cuisson du fond de tarte

15-20 minutes à 170°C

Page **5**

🌀 Dorure

Page **5**

🌀 Cuisson du fond de tarte

10-15 minutes à 170°C

Page **5**

La pâte sucrée

Vous devez la réaliser la veille au matin si vous souhaitez respecter les temps de repos.

Ingredients

- ☑ 150 g de beurre (82% MG)
- ☑ 95 g de sucre glace
- ☑ 1 g de fleur de sel
- ☑ 1 pincée de vanille en poudre
- ☑ 30 g de poudre d'amande
- ☑ 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- ☑ 250 g de farine T55

- Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette afin de le ramener à température ambiante et le couper en dés (150 g).
- Travailler le beurre en pommade à l'aide du robot muni de la feuille.
- Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille. Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (environ 2).
- Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple (ce sera beaucoup plus efficace qu'avec la feuille du robot).
- Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voir T65) tamisée.
- Mélanger à l'aide du robot, sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Il faut tout de même que le mélange soit homogène.
- Ensuite à l'aide des mains, former une boule que l'on divisera en 2 parts égales, pour former 2 pâtons.
- Former de nouveau une boule pour chaque pâton que l'on filmiera au contact.
- Les aplatir un peu afin de faciliter l'abaisse plus tard.
- Les réserver idéalement 6 à 8h au réfrigérateur.



Le fongage

A réaliser de préférence la veille au soir pour respecter les temps de repos.

- Sortir le pâton du réfrigérateur 30 minutes avant de l'abaisser.
- Fariner le plan de travail et le pâton.
- Abaisser le pâton en appuyant assez fermement (il ne s'agit pas de l'écraser non plus, sinon il va se déchirer).
- S'assurer de temps en temps que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- Utiliser des règles de 2-3 mm pour obtenir un résultat parfait.
- Découper le fond de tarte à l'aide du cercle que l'on va utiliser.
- Reforme un pâton avec les chutes et transférer le disque sur un papier sulfurisé par exemple (attention de ne pas déformer le disque).
- Réserver le disque au réfrigérateur.
- Avec le reste de pâte, réaliser des bandes de +2cm de large (le plus long possible).
- Les placer au réfrigérateur.
- Beurrer le cercle à tarte (opter de préférence pour un cercle perforé).
- Préparer une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé.
- Faire adhérer les bandes au cercle (le beurre facilite le travail).
- Le bas de la bande doit bien être en contact avec le tapis de cuisson et quelques mm doivent dépasser du cercle.
- Souder les bandes entre elles avec de l'eau et le doigt.
- Une fois les bandes posées, écarter légèrement la partie qui dépasse du cercle vers l'extérieur afin de faciliter l'ajout du disque par la suite.
- À ce stade, remettre le cercle avec les bandes au réfrigérateur quelques minutes afin que les bandes de pâte durcissent un peu.
- Humecter le bas de la bande ainsi que le tour du disque.
- Insérer le disque dans le cercle afin que les 2 parties humides entrent en contact. Centrer bien le disque et s'assurer de le descendre au maximum en formant un angle le plus droit possible.
- Écraser le disque contre la bande et à l'aide d'un doigt mouillé, essayer d'éliminer au mieux la surépaisseur engendrée. Avec un peu d'entraînement, on ne voit plus de différence.
- Placer le fond de tarte au réfrigérateur, idéalement une nuit. La pâte doit croûter !



Ingrédients

- ☑ 1 jaune d'œuf
- ☑ 4 g de crème liquide entière

La cuisson

- o Préchauffer le four à 170-180°C.
- o Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et découper proprement l'excédent de pâte.
- o Enfourner à 180°C en chaleur tournante pendant environ 15 min. Le temps idéal correspond à une coloration légère et surtout lorsque les bords de la tarte ont commencé à se détacher du cercle.
- o Ainsi on peut enlever le cercle sans difficulté.
- o Attendre quelques minutes que le fond de tarte refroidisse et se solidifie.
- o À l'aide d'un tamis ou d'un microplane, lisser les bords.
- o Ensuite à l'aide d'un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide, badigeonner le fond et les bords de la tarte. Cela va permettre de rendre le fond de tarte plus étanche et de lui donner une belle coloration.
- o Enfourner toujours à 170-180°C pour 8 à 12 min.
Le temps idéal doit se faire au visuel.
C'est vous qui allez déterminer sa coloration,
attention cela se joue à la minute près,
il faut donc surveiller la cuisson.



Notes

❖ Un fond de tarte ultra-croustillant :

A la sortie du four, appliquer à l'aide d'un tamis du Mycryo (il s'agit d'un beurre de cacao en poudre). Celui-ci va instantanément fondre et former une fine pellicule qui va rendre étanche la pâte. C'est une super technique pour avoir une pâte croustillante même après être passée 2-3 jours au réfrigérateur.

❖ Le beurre :

Utiliser un beurre de qualité (82% de MG). J'ai une préférence pour le beurre Isigny.

❖ Nul besoin de piquer la pâte ou de mettre du poids sur le fond :

Pour cela, il faut respecter impérativement les conseils suivants ...

- Utiliser une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé. Cela va permettre à la vapeur de s'échapper par le dessous et ainsi éviter à la pâte de gonfler lors de la cuisson.
- Utiliser de la farine T55 et non T45
- RESPECTER les temps de repos après avoir réalisé la pâte et après avoir réalisé le fonçage. C'est pourquoi, il est conseillé de commencer au minimum 24h avant.

❖ Un design encore plus net avec une collerette :

Si vous souhaitez obtenir une collerette et un marquage sur le bord de la tarte plus net, utilisez des bandes de Silpat micro-perforé découpées en largeur de 18mm (pour un cercle de 20 mm de hauteur). Voir la vidéo dédiée à cet effet « Fond de tarte (technique pour un visuel parfait) ». J'avoue qu'un certain coup de main est à prendre mais j'ai beaucoup de mal à me passer de ce rendu.