

La pâte brisée



Personnes :

-



Préparation :

20 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 2h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 20-30 min.

Matériel spécifique

Règles 3 mm

Liste des préparations

La pâte brisée



Les étapes

🌀 Sortir le beurre du réfrigérateur

Au moins 2h à l'avance

🌀 Malaxer au robot/feuille farine, sucre, sel et beurre jusqu'au sablage

🌀 Ajouter jaune et lait puis mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène

🌀 Former une boule, filmer au contact

Réserver 2h minimum au réfrigérateur

Ingrédients

- ☑ 250 g de farine T55
- ☑ 180 g de beurre mou
- ☑ 4 g de sel
- ☑ 5 g de sucre en poudre
- ☑ 20 g de jaune d'œuf (x1 gros)
- ☑ 50 g de lait

La pâte brisée

- Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette afin de le ramener à température ambiante.
- Placer dans la cuve du robot muni de la feuille, la farine tamisée (250 g), le sucre (5 g), le sel (4 g) et le beurre coupé en morceau (180 g).
- Mélanger sur vitesse lente durant quelques minutes afin d'obtenir une texture sableuse.
- Ajouter ensuite le jaune d'œuf (20 g) et le lait (50 g) et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Filmer au contact la pâte en formant un disque et la réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures.
- Fariner le plan de travail et étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Beurrer et fonder un moule à bord.
- Placer le moule au congélateur.
- Il est conseillé de laisser la pâte 2-3h au congélateur. Cela permettra d'obtenir une pâte croustillante et presque sablée.



Les pâtes brisées (salée ou sucrée) sont particulièrement adaptées pour les tartes avec une garniture qui peut rendre de l'eau car elles sont relativement imperméables puisqu'elles ne contiennent pas ou peu de sucre.

Autres recettes :

❖ Pâte brisée salée (quiche, tarte salée, croustade,...)

- Farine T55 : 150 g
- Beurre : 83 g
- Jaune d'œuf : x1 (20 g)
- Eau/lait : 30 g
- Sel : 3 g

❖ Pâte brisée à foncer (tarte aux pommes, poires, garnies de fruits divers...)

- Farine T55 : 150 g
- Beurre : 90 g
- Œuf entier : x1 (42 g)
- Sucre glace : 25 g
- Sel : 3 g

❖ Méthodologie

Préparer :

- Découper le beurre en petits dés et réserver au frais
- Tamiser la farine
- Réaliser les pesées

Sabler :

- Malaxer la farine et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit d'un aspect sableux. Cette opération permet d'envelopper la farine de particules de beurre afin de l'imperméabiliser pour ralentir l'hydratation des protéines (gluten) et garantir une texture friable de la pâte.

Incorporer :

- Réaliser une fontaine avec le sablage obtenu
- Dans cette fontaine, dissoudre le sucre et le sel avec les œufs

Pétrir :

- Pétrir du bout des doigts sans corser pour éviter de donner de l'élasticité à la pâte qui perdrait sa friabilité et se rétracterait à la cuisson.

Fraiser :

- Ecraser la pâte avec la paume de la main pour la rendre lisse et homogène et écraser des éventuels morceaux de beurre.

Repos :

- Étaler la pâte en carré ou rond et la filmer au contact
- Réserver au frais jusqu'à utilisation

Abaisser :

- Sortir la pâte quelques minutes avant utilisation si elle est trop dure.
- Taper légèrement avec un rouleau pour assouplir la pâte et étaler au rouleau.

Détailler :

- Piquer l'abaisse
- Détailler selon besoin

Foncer :

- Retourner les fonds
- Détailler et foncer
- Pincer si besoin

Garnir :

- Garnir suivant utilisation (flan, quiche, crème, fruits)

Cuire :

- Cuire à 180°C en air pulsé de préférence sur toile silpain

Finition :

- Décercler ou démouler sur grille
- Napper si besoin