

Les recettes du fournil

La pâte sucrée



Ma recette pour presque 500g de pâte finie :

- Beurre froid 120 grammes
- Sucre glace 80 grammes
- Farine 200 grammes
- Poudre d'amande 20 grammes
- Sel 2 grammes
- Œuf 50 grammes

Procédé :

Le procédé classique pour réaliser une pâte sucrée et par crémage, c'est à dire en mélangeant le beurre pommade avec le sucre puis en incorporant progressivement les œufs (tempérés) et enfin la farine.

Moi, je vous préconise une autre façon de faire qui se développe de plus en plus, qui est entre le crémage et le sablage (que l'on verra dans la pâte sablée).



Si vous avez un batteur, mettez tous les ingrédients sauf les œufs dans la cuve avec la feuille. Mettez à tourner à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène puis pour finir mettez les œufs. Si vous voulez la faire à la main, le procédé est le même, sauf que vous pouvez partir avec un beurre mou pour vous faciliter le travail. L'important (dans les deux cas) c'est de ne pas trop pétrir votre pâte. Et à la fin de bien la fraser (c'est à dire de l'écraser sur la table avec la paume de la main). Ensuite filmer la et mettez là au frigo pour au minimum 30 minutes.

Les recettes du fournil

La pâte sucrée



Pour finir avec le procédé, je tiens à vous faire partager une nouvelle approche que je viens de découvrir (celle de Berry Farah) qui part sur une émulsion. Je m'explique vous fouettez les œufs et le sucre jusqu'au ruban (mélange lisse et aéré), ensuite vous ajoutez le beurre fondu et pour finir le reste des ingrédients (farine, sel et poudre d'amande).



Pour ceux qui veulent aller encore plus loin voici un petit peu d'explications techniques :

Le principe du crémage permet d'avoir une pâte qui est plus facile à foncer (mettre la pâte dans un moule) et lui donne une consistance après cuisson plus fondante et moins friable)

Mon principe (que j'utilise également pour mes pâtes sablées) lui à l'avantage de la simplicité et de donné une texture mixte en bouche.