

Les pâtes au beurre sucrées

Composition

Les matières premières principales des pâtes au beurre sucrées sont

Beurre	Sucre	Farine	Oeufs
--------	-------	--------	-------

Beurre

Le beurre peut être remplacé par de la margarine ou des graisses à 100%. Dans ce cas, il faut tenir compte que la graisse ne contient pas d'eau et qu'il faut remplacer le beurre par 85 % de graisse et 15 % de liquide (lait).

Attention! Remplacer le beurre signifie une perte de la qualité.

Sucre

C'est le sucre fin, le sucre glace ou la cassonade qui conviennent le mieux.

Farine

C'est la farine fleur qui est utilisée le plus fréquemment. Elle peut aussi être remplacée par la farine complète (0,4 mm) sans modification de la recette.

Oeufs

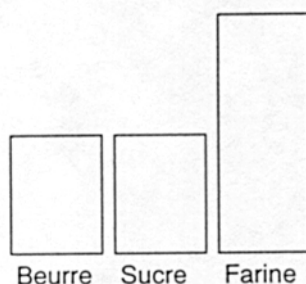
On utilise les oeufs entiers, les jaunes et les blancs d'oeufs. Les oeufs peuvent être remplacés entièrement ou partiellement par d'autres liquides.

- 100 g d'oeufs correspondent à
 - 125 g de crème fraîche
 - 85 g de lait
 - 75 g d'eau

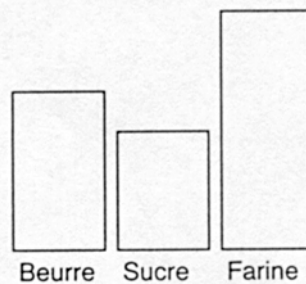
Schéma de recette

Les pâtes au beurre peuvent être réparties en trois groupes. Les proportions différentes de beurre et de sucre sont déterminantes pour leur appartenance à un groupe ou à un autre.

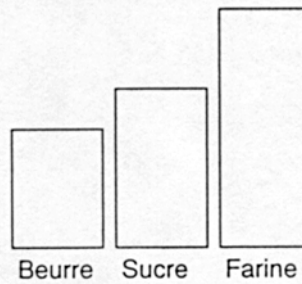
Pâte à milans



Pâte brisée



Pâte sucrée



La quantité d'oeufs correspond aux 40% du poids du sucre

Adjonctions qui exigent une modification de la recette:

- Cacao en poudre
Déduire la quantité ajoutée du poids de la farine
- Fruits à coque finement moulus
L'addition d'œufs doit être augmentée

Pâte à Milans avec fruits à coque moulus

L'addition de beurre s'élève à la moitié du poids de la farine.

500 g	+	500 g	+	500 g	+	1000 g : 10	=	250 g
beurre		sucre		fruits à coque		farine		œufs

Pâte sablée avec fruits à coque moulus

La part de beurre est supérieure à la moitié du poids de la farine.
100 g de beurre en plus = 40 g d'œufs en moins.

600 g	+	400 g	+	400 g	+	1000 g : 10	=	240 g
beurre		sucre		fruits à coque		farine		œufs
								- 40 g
								= 200 g d'œufs

Pâte sucrée avec fruits à coque moulus

La part de beurre est inférieure à la moitié du poids de la farine.
100 g de beurre en moins = 40 g d'œufs en plus.

400 g	+	600 g	+	600 g	+	1000 g : 10	=	260 g
beurre		sucre		fruits à coque		farine		œufs
								+ 40 g
								= 300 g d'œufs

Procédé de fabrication

Pâte à Milans et sablée

- Mélanger le beurre et le sucre (ne pas battre en mousse)
- Ajouter le liquide (œufs)
- Ajouter la farine et pétrir délicatement une pâte

Pâte sucrée

- Battre les œufs et le sucre en mousse
- Ajouter l'autre liquide
- Ajouter le beurre et travailler
- Ajouter la farine et pétrir délicatement une pâte

Pâte à Milans, pâte sablée et sucrée avec adjonctions

- Fruits à coque finement ou grossièrement moulus, masse aux amandes ou aux noisettes, brisures ou couverture délayées et les épices doivent être ajoutés avant la farine et être bien mélangés
- Fruits à coque entiers ou grossièrement hachés ou les fruits ne doivent être incorporés qu'à la fin, c'est-à-dire à la pâte déjà pétrie

Conseils importants

- Utiliser le beurre froid, mais malléable
- N'ajouter la farine que lorsque le beurre, le sucre et les œufs ont été bien mélangés
- Couper la farine forte avec 10 à 20% d'amidon de froment
- Pétrir seulement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés
- Mettre la pâte au froid avant de poursuivre le travail
- Avec les pâtes riches en matières grasses (par exemple Sablés), remplacer le sucre cristallisé par du sucre glace
- Une pâte brûlée peut être de nouveau liée en lui mélangeant délicatement du blanc d'œuf
- Faire lever avec un produit de développement les pâtes pauvres en matières grasses avec une part élevée de lait/eau. Par 1000 g de farine, dissoudre environ 10 g de carbonate d'ammoniaque dans du lait ou tamiser environ 20 g de poudre à lever avec la farine
- Le produit de développement ne doit pas entrer en contact direct avec la matière grasse (risque d'une éventuelle saponification)
- Température de cuisson 190-200°C

Défauts

Pâte coriace:

- Minime part de graisse, en conséquence part élevée de lait/eau
· Pétrie trop fortement

Pâte brûlée:

- Matières grasses trop tendres · Pâte avec une part élevée de graisse trop fortement pétrie (la graisse se liquéfie partiellement durant le pétrissage et pénètre dans les particules de farine, la farine perd ainsi son pouvoir liant)

Etallement durant la cuisson:

- Pâte trop tendre · Pâte riche en graisse faite avec du sucre cristallisé grossier · Pâte trop légère · Trop de produit de développement

Produits durs:

- Part de graisse trop faible · Pas levés avec un produit de développement · Pâte brûlée

