

# Les masses au beurre

## Schéma de la recette

### Masse la plus lourde 50 : 50



50 g œufs  
50 g beurre  
50 g sucre  
50 g farine

### Masse la plus légère 50 : 30



50 g œufs  
30 g beurre  
30 g sucre  
30 g farine

Entre la masse la plus lourde et la plus légère, l'addition de beurre, de sucre et de farine peut être augmentée ou réduite à volonté.

## Matières premières

### Beurre

Le beurre peut être remplacé par de la margarine pour pâtisserie.

### Sucre

Sucre cristallisé fin ou, pour certaines recettes, sucre glace ou sucre brut.

### Œufs

L'œuf constitue la base du calcul. Les œufs entiers peuvent être remplacés partiellement par des jaunes d'œufs ou des blancs d'œufs.

1 œuf = 50 g, 1 jaune d'œuf = 25 g, 1 blanc d'œuf = 25 g.

### Farine

Farine fleur. Egalement farine complète pour des recettes spéciales (granulation inférieure à 0,5 mm).

### Amidon de froment

La farine peut être remplacée jusqu'à la moitié de son poids par de l'amidon de froment. Il en résulte une structure plus courte (sablée) et une texture plus fine. L'amidon de froment est ajouté pour que la masse pour les produits sans tête ne devienne pas coriace.

## Matières premières et produits semi-fabriqués qui peuvent être ajoutés aux masses au beurre

### Fruits, fruits à coque

Adjonction possible sans modification de la recette.

Raisins sultans, fruits confits, amandes, noisettes ou couverture grossièrement hachées.

Ils n'ont aucune influence sur la consistance de la masse car ils n'absorbent pas l'humidité. Faire macérer préalablement les fruits dans des spiritueux (cette addition de liquide doit être prise en considération).

### Fruits à coques finement moulus

Ils absorbent l'humidité de la masse. C'est pourquoi le poids de la farine doit être diminué dans la proportion de 3:1.

Exemple:

300 g d'amandes ou de noisettes moulues = 100 g de farine en moins.

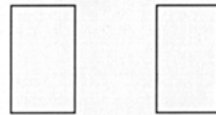
Incorporer avant ou avec la farine ou battre en mousse avec le beurre et le sucre.

### Masse aux amandes ou aux noisettes

Adjonction possible sans modification de la recette.

Sa consistance doit concorder avec celle de la masse au beurre.

### Adjonction maximale de fruits, fruits à coque



50 g farine

50 g adjonctions

*Le poids des adjonctions constantes ne doit pas dépasser la quantité de farine.*

### Couverture ou cacao

Adjonction possible sans modification de la recette.

Mélanger la couverture avec de l'eau, le cacao en bloc avec du sirop jusqu'à ce que la consistance concorde avec celle de la masse.

Déduire le cacao en poudre du poids de la farine.

### Brisures de biscuit

Adjonction possible sans modification de la recette.

Mélanger les brisures de biscuit avec du lait jusqu'à ce que la consistance concorde avec celle de la masse.

### Lait, spiritueux

Si l'on ajoute du lait à une masse pour en diminuer le coût ou des spiritueux pour l'aromatiser, la part de farine doit être augmentée.

Pour 100 g de liquide = 125 g de farine en plus.

Si l'on ajoute une grande quantité de liquide, la quantité de farine est alors grandement augmentée. Le poids du sucre doit être, dès lors, adapté.

Exemple:



35 g sucre

50 g farine

*Le poids du sucre doit s'élever au moins aux 2/3 du poids de la farine.*



Incorporer en même temps le lait et les œufs, éventuellement avec un peu de farine pour éviter que la masse ne graine.  
Incorporer les spiritueux également avec les œufs ou mélangés avec les fruits.

#### **Poudre à lever**

Les masses lourdes sont insuffisamment développées par le battage en mousse. C'est pourquoi il faut ajouter de la poudre à lever comme produit de développement:

*20 à 30 g par kg de farine.*

Si une tête est souhaitée pour les recettes avec adjonction de lait, la quantité de poudre à lever est augmentée jusqu'à

*40 g par kg de farine.*

Les masses légères n'ont pas besoin de produit de développement supplémentaire.

#### **Procédé de fabrication**

##### **Masses lourdes et moyennes avec formation d'une tête désirée**

Battre le beurre et le sucre en mousse. Incorporer lentement les œufs et le lait alternativement avec la farine et continuer de brasser jusqu'à ce que la masse soit coriace. Eventuellement, incorporer à la fin d'autres ingrédients.

##### **Masses lourdes et moyennes pour les produits sans tête**

Battre le beurre et le sucre en mousse. Ajouter lentement les œufs et la farine et, à la fin, incorporer délicatement d'autres ingrédients.

##### **Masses légères pour les produits sans tête**

Battre le beurre et le sucre en mousse, ajouter les jaunes d'œufs peu à peu. Battre les blancs d'œufs en neige avec 10 g de sucre par 25 g de blanc d'œuf et incorporer à la fin avec la farine.

##### **Masses spéciales pour étendre et chablonner**

Battre le beurre et la farine (amidon de froment) en mousse.  
Battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, battre les blancs d'œufs en neige avec un peu de sucre, puis mélanger le tout.

#### **Cuisson**

190–200°C, masses lourdes et produits sans tête

210–220°C, masses légères et produits avec tête.

#### **Conseils importants**

Voir cakes avec ou sans tête pages 188 à 190

- Le beurre doit être malléable
- Battre la masse à vitesse moyenne
- Ajouter peu à peu le liquide (œufs, lait) pas trop froid (température ambiante) afin que la masse ne graine pas
- Si la masse commence à grainer (aux premiers signes), ajouter un peu de farine
- Tamiser la poudre à lever avec une petite quantité de farine et ajouter à la fin à la masse

#### **Défauts**

Voir cakes avec ou sans tête pages 188 à 190

Produits lourds et compacts:

- Masse pas assez battue en mousse
- Masse grainée
- Masse battue à vitesse trop rapide

