

# Pâte Brisée - Pâte à Foncer

1 tarte de 22 cm

	Pâte Brisée	Pâte à Foncer
Farine faible (T55)	150 g	150 g
Beurre	83 g	90 g
Sucre glace	-	22 à 25 g
Sel	3 g	3 g
Œufs entiers	-	42 g
Jaunes d'œufs	20 g	-
Eau / lait	30 g	-

## MATÉRIELS

- 1 bassine
- 1 rouleau
- 1 corne
- 1 pique vite
- 1 cercle à tarte

## UTILISATIONS

### Pâte brisée salée

- Quiche, tartes salées, croustades etc.....

### Pâte à foncer = pâte brisée sucrée

- Tartes aux pommes, poires
- tartes cuites garnies de fruits divers

Progression	Opérations techniques	C.C.P
<b>PRÉPARER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découper le beurre en petits dés et réserver au frais</li> <li>- Tamiser la farine</li> <li>- Réaliser les pesées</li> </ul>	
<b>SABLER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	
<b>INCORPORER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une fontaine avec le sablage obtenu</li> <li>- Dans cette fontaine, dissoudre le sucre et le sel avec les œufs</li> </ul>	
<b>PÊTRIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pétrir du bout des doigts sans <b>corser</b> pour éviter de donner de l'élasticité à la pâte qui perdrait sa friabilité et se rétracterait à la cuisson.</li> </ul>	
<b>FRAISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecraser la pâte avec la paume de la main pour la rendre lisse et homogène et écraser des éventuels morceaux de beurre.</li> </ul>	*En ambiance chaude, il est souhaitable d'abaisser la pâte entre 2 feuilles, à la forme et épaisseur voulues directement après le pétrissage.
<b>REPOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etaler la pâte en carré et la filmer *</li> <li>- Réserver au frais jusqu'à utilisation</li> </ul>	
<b>ABAISSER *</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortir la pâte quelques minutes avant utilisation si elle est trop dure.</li> <li>- Taper légèrement avec un rouleau pour assouplir la pâte et étaler au rouleau.</li> </ul>	
<b>DÉTAILLER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piquer l'abaisse</li> <li>- Détailler selon besoin</li> </ul>	
<b>FONCER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retourner les fonds</li> <li>- Détailler et foncer</li> <li>- Pincer si besoin</li> </ul>	
<b>GARNIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garnir suivant utilisation (flan, quiche, crème, fruits ....)</li> </ul>	
<b>CUIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour une cuisson à <i>blanc</i>, recouvrir le fond d'un papier et garnir de billes de plomb ou de fruits secs.</li> <li>- Cuire à 180°C en air pulsé de préférence sur toile silpain</li> <li>- Vérifier la cuisson en regardant le dessous de la fabrication</li> </ul>	
<b>FINITION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décercler ou démouler sur grille</li> <li>- Napper si besoin</li> </ul>	

## A noter

Il est possible de réaliser ces 2 pâtes avec la technique du crémage (voir pâte sucrée, pâte sablée)

Les pâtes brisées (salée ou sucrée) sont particulières 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.

## Réaliser une pâte Brisée par "sablage"



- Préparer les pesées
- Couper le beurre **froid** en petits cubes



- Pétrir **sans excès** pour ne pas donner de corps (élasticité) à la pâte



- **Sabler** la farine et le beurre
- Faire une fontaine
- Ajouter l'œuf, le sel et le sucre glace (en cas d'utilisation)



- **Fraser** (ou fraiser) par petite quantité en **écrasant** bien la pâte sur le marbre avec la paume de la main pour la rendre homogène.



- Malaxer délicatement du bout des doigts
- Garder toujours une **main propre** avec une **corne**



- **Emballer** la pâte dans du film alimentaire
- **Pré-étaler** la pâte avant de la mettre au froid.