

# Les pâtes de base

## Sommaire de Technologie

### PROPORTIONS INDICATIVES DES PRINCIPALES PÂTES

LES PÂTES	FARINE	BEURRE	ŒUFS	JAUNES	BLANCS	EAU	LAIT	LEVURE	HUILE	BIERE	SEL	SUCRE
<u>Δ</u> <u>brioche</u>	1kg	500g	12 à 16				2dl	30g biolo			20g	40g
<u>Brisée</u>	1kg	500g		4		2dl					20g	Facu
<u>A cake</u>	1kg	800g	16					20 g chim				800g
<u>A chou</u>	0,6kg	400g	16 à 20			1litre					20g	Non
<u>A crêpe</u>	0,5kg	100g	6				1litre				20g	Non
<u>feuilletée</u>	1kg	750g				5 dl					20g	
<u>A frire</u>	1kg		10		15				1dl	1 litre	20g	
<u>Génoise</u>	1kg		32									1 kg
<u>Δ</u> <u>nouilles</u>	1kg		10						1dl fac		20g	

### ROLES DES INGREDIENTS

LA FARINE	LA MATIERE GRASSE	LE SUCRE
Présente dans de nombreuses pâtes, elle apporte plasticité et élasticité aux pâtes. Choisir des farines riches en gluten pour les pâtes levées.	Elle rend les pâtes fondantes, savoureuses et diminue le corps en les rendant plus souples. Il existe des matières grasses spécifiques pour chaque usage.	Il apporte une saveur douce et agréable. Il colore les pâtes s'il est employé avec excès.
L'EAU	LE SEL	LE LAIT
Elle permet d'hydrater la pâte mais aussi d'obtenir la fermeté souhaitée. Elle est indispensable dans les fermentations.	Il met en valeur les saveurs des autres produits. C'est un exhausteur de goût.	Comme l'eau, il permet d'hydrater les pâtes. Dans certaines pâtes, il peut être remplacé en partie par de l'eau (pâte à crêpes).
LA LEVURE CHIMIQUE	LA LEVURE DE BIERE	LES PARFUMS
Mélangée à la farine ; cette poudre blanche libère des gaz et entraîne le développement des pâtes poussées.	Incorporée aux ingrédients avec de l'eau tiède, elle entraîne, en présence de chaleur douce, une fermentation qui produit du gaz carbonique et permet le pousse	D'origine végétale (vanille), chimique (vanilline) ou alcoolique (rhum), ils apportent à certaines pâtes une odeur particulière.

	des pâtes.	
<b>LES ŒUFS ENTIERS</b>	<b>LES JAUNES D'ŒUFS</b>	<b>LES BLANCS D'ŒUFS</b>
Ils donnent le moelleux aux pâtes. Ils apportent la cohésion en «collant» les ingrédients.	Ils apportent la liaison, la couleur et la finesse des pâtes.	Battus en neige, ils donnent de la légèreté et le développement de certaines pâtes.

## **TECHNIQUE DE REALISATION DES PATES**

<b>LES PATES</b>	<b>TECHNIQUE DE REALISATION</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
<b>Classification</b>		
— <b><u>A BRIOCHE</u></b> <b><u>Pâte levée</u></b>	Au centre de la fontaine, mélanger les œufs, le sel, le sucre et la levure diluée dans de l'eau tiède. Battre la pâte. Faire pousser la pâte puis la rompre. Ajouter ensuite le beurre en pommade. Façonner et laisser pousser. Cuisson : à four chaud.	Donner du corps à la pâte. Utiliser une farine riche en gluten. La pâte à savarin est moins riche en œufs et le beurre est ajouté fondu.
- <b><u>BRISEE</u></b> <b><u>Pâte sèche</u></b>	<b>Sabler la farine avec le beurre et le sel. Lier l'ensemble avec les jaunes et l'eau. Fraiser. Cuisson : au four.</b>	<b>Travailler le moins possible la pâte. Toujours tamiser la farine.</b>
- <b><u>A CAKE</u></b> <b><u>Pâte poussée</u></b>	Crémer le sucre avec le beurre. Ajouter les œufs. Bien mélanger puis incorporer la farine mélangée à la levure. Adjoindre les fruits confits, les raisins secs et le rhum. Cuisson : au four	Mélanger la farine à la levure. La cuisson s'effectue aussitôt la pâte terminée. Dérivés : marbrés, madeleines, etc...
— <b><u>A CHOU</u></b> <b><u>Pâte molle</u></b>	Faire bouillir l'eau avec le beurre et le sel. Ajouter la farine. Dessécher. Incorporer ensuite les œufs les uns après les autres. Coucher immédiatement. ( <b>gnocchi</b> ) Cuisson : au four, frire, pocher	Tamiser la farine. Bien dessécher la pâte. La pâte ne doit pas être ni trop ferme ni trop molle. Pour la pâte à ramequin, l'eau peut être remplacée par une partie de lait.
— <b><u>A CREPES</u></b> <b><u>Pâte molle</u></b>	Délayer les œufs, le sucre, le beurre clarifié et le sel en incorporant peu à peu la farine. Détendre la pâte en y ajoutant du lait. Cuisson : sauter.	Laisser reposer la pâte au frais. Il est possible de remplacer une partie du lait par un peu d'eau.
- <b><u>FEUILLETEE</u></b> <b><u>Pâte sèche</u></b>	<b>Réaliser une détrempe. Laisser reposer. Tourer. Il existe plusieurs méthodes : feuilletage inversé, rapide, viennois.</b> <b>Cuisson : au four, frire.</b>	<b>Laisser reposer la pâte entre les tours. La matière grasse doit avoir la même consistance que la détrempe. Préparer la pâte la veille et donner les deux derniers tours le jour même.</b>
- <b><u>A FRIRE</u></b>	Au centre de la fontaine, délayer les œufs, l'huile, le sel en incorporant peu à peu les ingrédients. Ajouter la bière ou le lait pour détendre la pâte. Laisser reposer puis	Laisser reposer la pâte au frais. Il existe d'autres techniques et d'autres recettes. Cuire les beignets en friture en petites quantités.

<u>Pâte molle</u>	incorporer les blancs en neige.	
- - <b><u>A GENOISE</u></b> <u>Pâte molle</u> -	<b>Fouetter dans un cul-de-poule au bain-marie les œufs et le sucre. Ajouter ensuite au mélange mousseux la farine tamisée en l'incorporant avec soin. Verser l'appareil dans un moule chemisé.</b>  <b>Cuisson : à four doux.</b>	<b>Mélanger la farine avec soin. L'usage du bain-marie n'est pas obligatoire. L'ajout de beurre est facultatif.</b>
- - <b><u>A NOUILLES</u></b> <u>Pâte sèche</u> -	Réaliser une fontaine. Ajouter le sel et les œufs. Pétrir. Laisser reposer. Etaler très finement puis détailler les pâtes. Laisser sécher.  Cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée.	L'ajout d'huile permet de diminuer l'élasticité de la pâte. Réserver au frais avec dessus un film pour éviter le dessèchement/