

Les pâtes et farinage

Sommaire de Technologie

<u>DENOMINATION</u>	<u>PROPORTIONS INDICATIVES</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>	<u>PRECAUTION A PRENDRE</u>	<u>DERIVES OU APPLICATIONS</u>
- - - <u>Pâtes à nouilles</u> - -	500g de farine 5cl d'huile 5 œufs 10g de sel	Réunir tous les ingrédients au centre de la fontaine. Pétrir la pâte afin qu'elle devienne lisse et ferme. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer au frais. Etaler la pâte très finement puis détailler. Cuire ou laisser sécher pour utilisation ultérieure	Utiliser une farine de blé dur	Pâte à ravioles, Cannelloni Spaghetti Ravioli Lasagne Nouille
<u>Pâte à choux</u>	1l d'eau 400g de beurre 6à8G de farine 16 à 20 œufs (Gruyère râpé) Assaisonnement	Faire bouillir l'eau avec le beurre et le sel. Ajouter la farine tamisée Bien dessécher la pâte. Incorporer Ensuite les œufs un à un .La pâte ne doit pas être trop ferme ni trop molle. Modes De cuissons : pocher Au four fire	Cuire la pâte dès sa réalisation terminée	<u>Pâte à ramequin</u> L'eau peut être remplacée par du lait en partie pour Gnocchi Parisienne Beignet Pomme dauphine
<u>Pâte à base de pomme duchesse</u>	1kg de pulpe cuite de pomme de terre 6jaunes 100g de beurre Assaisonnement	Cuire les pommes de terre. Égoutter, sécher au four, passer au tamis. Ajouter les jaunes, le beurre fondu et l'assaisonnement Remettre sur le feu vif quelques minutes. Débarrasser puis façonner	Utiliser des pommes de terre Riche en amidon	<u>Appareil à</u> Croquettes Pomme dauphine Mazagran Croustade
	1 l de lait 100g de beurre	Faire bouillir le lait avec le beurre et	Le lait peut être « coupe » avec	<u>Appareil à</u> Gnocchi

<p><u>Pâte à base de céréales</u></p>	<p>200g de semoule 4 jaunes 50g de gruyère Assaisonnement</p>	<p>l'assaisonnement. Ajouter la semoule en pluie. Faire cuire quelques minutes en remuant. Laisser gonfler puis ajouter les jaunes et le gruyère râpé. Remettre sur le feu et cuire quelques minutes</p>	<p>de l'eau. Un oignon clouté peut être infusé dans le liquide</p>	<p>Romaine Polenta Socca <u>Le principe de réalisation est le même pour le riz au lait servi en dessert</u></p>
--	---	--	--	---