

Les Recettes des Pâtes à Pâtisserie

Pour 250g de **pâte sucrée** :

- 105g de farine
- 50g de beurre
- 50g de sucre glace
- 1 cas d'amandes en poudre
- ½ oeuf (25g)

Pour 250g de **pâte sablée** :

- 110g de farine
- 65g de beurre
- 45g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 cas d'amandes en poudre
- 20g d'oeuf

La Méthode par Crémage

Préparation 15 min - Réfrigération 1h

Dans un bol, fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une pommade. Ajoutez le sucre glace et fouettez bien pour garder la consistance d'une pommade homogène.

incorporez les amandes en poudre.

Ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Enfin incorporez la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Formez une boule de pâte, aplatissez la légèrement et réfrigérez la pendant 1h.

La Méthode par Sablage

Préparation 15 min - Réfrigération 30 min

Mettez la farine, le beurre, le sucre glace, le sel et les amandes en poudre dans un bol.

Travaillez la pâte en la frottant entre vos mains et mélangez la du bout des doigts (sabler).

Incorporez l'oeuf et mélangez avec une spatule en bois.

Versez le tout sur un plan de travail et écrasez la pâte jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Formez une boule de pâte et aplatissez la légèrement.

Enveloppez la dans du film alimentaire et réfrigérez la pendant 30 min.

La Pâte Brisée Sucrée

Préparation 15 min - Réfrigération 30 min

Pour 250g de pâte brisée sucrée :

- 125g de farine
- 75g de beurre
- 2 cac de sucre glace
- 1 cac d'eau
- 1 pincée de sel
- ½ oeuf (30g)

Pour la réalisation de cette pâte brisée sucrée seul la méthode par sablage est possible.

Mettez la farine, le beurre, le sucre glace et le sel dans un bol.

Travaillez la pâte en la frottant entre vos mains et mélangez la du bout des doigts (sabler)

Incorporez l'oeuf et l'eau et mélangez avec une spatule ou maryse.

Versez le tout sur un plan de travail et écrasez la pâte (fraser) jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Formez une boule de pâte et aplatissez la légèrement.

Enveloppez la dans un film alimentaire et réfrigérez la pendant 30 min

La Pâte Feuilletée

Préparation 1h - Réfrigération 1h40

Pour 500g de pâte feuilletée :

- 190g de farine
- 45g de beurre fondu chaud
- 155g de beurre sec
- 10cl d'eau
- 1 cac de sel

La pâte feuilletée est entièrement différente des 3 autres pâtes, par sa texture et sa réalisation car il est beaucoup plus long et délicat d'obtenir un effet feuilleté et croustillant.

Sa préparation se fait en 2 temps : la réalisation de la détrempe, à base de farine, d'eau, de beurre et de sel. Puis l'intégration du beurre sec par tourage qui consiste à plier la pâte sur elle-même à plusieurs reprises. On donne 6 tours à la pâte feuilletée classique. Sa réalisation nécessite aussi plusieurs temps de réfrigération supplémentaires.

Recette complète et astuces sur le site:

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/les-recettes-de-pates-a-patisserie>