

Les pâtes de base

LES PÂTES DURES

	Composition	Techniques	Utilisations
Pâte brisée, sablée, à foncer	Farine + beurre + sel + œuf + sucre Poids de farine ÷ 2 = poids du beurre	Technique n° 1 : - faire une fontaine, - ramollir le beurre, - mélanger tous les ingrédients, - fraiser la pâte, - laisser reposer au frais. Technique n° 2 : - sabler farine + beurre + sucre, - ajouter tous les autres ingrédients (ne pas trop la travailler), - laisser reposer au frais.	En cuisine : tartelettes, barquettes, quiches, flamiches, tartes à l'oignon, tourtes, croustades, timbales, petits pâtés, pâtés en croûte, pies salées. En pâtisserie : tartelettes, barquettes, tartes aux fruits, tartes alsaciennes, fonds de flan parisien, fonds de saint-honoré, pies sucrées.
Pâte feuilletée	Farine + eau + sel + beurre Farine + eau + sel = détrempe Détrempe ÷ 2 = poids du beurre	- Réunir farine + eau + sel, - amener la matière grasse à la consistance de la détrempe, - emprisonner la matière grasse dans la détrempe, - faire le tourage 3 x 2 tours.	En cuisine : allumettes, bouchées, cassolettes feuilletées, dartois, feuilletés, fleurons, friands, petits pâtés, paillettes, talmouses. En pâtisserie : allumettes glacées, cornets à la crème, chaussons aux pommes, jalousies, pithiviers, palmiers, tartes feuilletées, sacristains.

LES PÂTES MOLLES

	Composition	Techniques	Utilisations
Pâte à choux	<i>Pour 70 choux ou éclairs</i> 1l d'eau + sel + 400g de beurre + 600g de farine + 16 œufs	- Chauffer eau + sel + beurre, - ajouter à ébullition la farine tamisée en une seule fois, - dessécher sur le feu, - ajouter, hors du feu, les œufs un à un.	En cuisine : gnocchi, beignets au fromage, gougères, pommes dauphine. En pâtisserie : salambos, croquembouches, glands, éclairs, choux, saint-honoré.
Pâte à crêpes	<i>Pour 60 crêpes</i> 500g de farine + 6 œufs + sel + 1l de lait + 100g de beurre	- Faire une fontaine avec la farine dans une bassine, - ajouter les œufs et le sel, - mélanger les ingrédients et une partie du lait, - incorporer petit à petit le reste du lait pour obtenir une pâte bien lisse.	En cuisine : crêpes aux fruits de mer, crêpes au jambon. En pâtisserie : crêpes fourrées, crêpes au sucre. Les blinis : farine de blé noir + crème, blancs d'œufs en neige + levure de bière

	Composition	Techniques	Utilisations
La génoise	<i>Pour 10 moules à manqué de 8 couverts ou 6 feuilles de 60 x 40 cm</i> 32 œufs + 1kg de sucre + 1kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> - Réunir les œufs et le sucre, - fouetter sur une source de chaleur jusqu'au «ruban», - incorporer délicatement la farine tamisée. 	En pâtisserie seulement : mokas, fraisiers, singapours, bûches de Noël.

LES PÂTES MONTÉES

	Composition	Techniques	Utilisations
Pâte à biscuit	1l d'œufs + 1kg de sucre + 1kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> - Blanchir avec la moitié du sucre et les jaunes d'œufs, - ajouter la farine tamisée, - ajouter délicatement les blancs en neige et le reste du sucre, - coucher ou étaler sur papier sulfurisé. 	En pâtisserie seulement : biscuits à la cuillère, biscuits roulés, biscuits de Savoie.
Pâte à frire	<i>Pour 40 beignets</i> 1l de bière, 1kg de farine, 8 œufs, 10cl d'huile, sel, 12 blancs d'œufs	<ul style="list-style-type: none"> - Faire une fontaine avec la farine tamisée, - ajouter les œufs, le sel, la moitié de la bière, - insérer l'huile et le reste de la bière, - incorporer les blancs montés. 	En cuisine : beignets de chou-fleur, de salsifis, de cervelle, goujonnettes... En pâtisserie : beignets de pomme, beignets de fleur d'acacia, autres beignets de fruit.

LES PÂTES LEVÉES

	Composition	Techniques	Utilisations
Pâte à brioche	<i>Pour 5 brioches de 8 couverts</i> 1kg de farine, 20g de sel, 100g de sucre, 40g de levure de bière, 10 œufs, 10cl de lait et 750g de beurre	<ul style="list-style-type: none"> - Réunir dans un cul-de-poule : farine tamisée, sel, sucre, levure délayée dans le lait et 5 œufs, - travailler vigoureusement (pétrir) en ajoutant le reste des œufs : la pâte doit prendre du «corps» (élasticité), - ajouter progressivement le beurre ramolli, - laisser pousser, puis rompre la pâte pour la travailler. 	En cuisine : saucissons en brioche, filets de bœuf en brioche, petites brioches fourrées. En pâtisserie : grosses et petites brioches, pains aux raisins, pains briochés.
Pâte à savarin	<i>Pour 5 savarins de 8 couverts</i> 1kg de farine, 20g de sel, 100g de sucre, 30g de levure de bière, 10 œufs, 10cl d'eau et 300g de beurre	<ul style="list-style-type: none"> - Réunir dans un cul-de-poule : farine tamisée, sel, sucre, levure délayée dans l'eau tiède et œufs, - pétrir pour que la pâte prenne du «corps», - ajouter le beurre fondu, - pétrir à nouveau, garnir les moules et laisser pousser. 	En pâtisserie seulement : babas au rhum, savarins chantilly, savarins aux fruits rouges. La pâte à babas : pâte à savarin + raisins secs (0,2kg par kg de pâte).
Pâte à pizza	1kg de farine, 20g de sel, 10g de sucre, 40g de levure de bière, 50cl d'eau et 5cl d'huile	<ul style="list-style-type: none"> - Réunir dans un cul-de-poule : farine tamisée, sel, levure délayée dans l'eau tiède et huile, - pétrir pour que la pâte prenne du «corps», - préparer des boules, couvrir et laisser pousser, - rompre la pâte et l'utiliser. 	Diverses pizzas et pissaladières.

LES PÂTES POUSSÉES

Les pâtes à cakes, quatre-quarts, madeleines et marbrés.

Pour 5 moules de 20 cm (cakes, quatre-quarts et marbrés) ou pour 120 madeleines environ.

COMPOSITION

1kg de farine, 1kg de sucre, 20g de levure chimique, 16 à 20 œufs et 600g à 1kg de beurre.

TECHNIQUE

- Blanchir le sucre avec le beurre ramolli,
- ajouter les œufs un à un,
- ajouter la farine et la levure,
- chemiser les moules, garnir et cuire aussitôt.

UTILISATIONS

- **Pâte à cake** : fruits confits et raisins secs.
- **Pâte à marbré** : la moitié de la pâte mélangée avec 0,08kg de cacao.
- **Pâte à madeleine** : ajouter 12 jaunes.
- **Pâte à quatre-quarts** : tant pour tant.

Attention, les quantités données sont bonnes pour la recette de base car, en cuisine, l'unité de base d'une pâte est le kg de farine. Toutefois, cela ne veut pas dire qu'il faut en confectionner autant.