



Pâte Brisée

<i>Ingrédients</i>	<i>Poids</i>	<i>Unités</i>	<i>Techniques</i>
<u>Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Farine	0,250	Kg	<u>Pâte Brisée (15 mn)</u>
•Sel	0,005	Kg	
•Beurre	0,125	Kg	<u>Technique 1</u>
•Jaune d'œuf	1	Pièce	Faire une fontaine avec la farine tamisée, ajouter au centre le sel, l'eau, le jaune d'œuf et le beurre découpé en parcelles
•Eau	0,05	L	Mélanger du bouts des doigts les éléments du centre et incorporer petit à petit la farine
			Fraiser à peine (1 ou 2 fois), faire une boule sans pétrir, entourer de papier film, réserver au frais
			Abaisser la pâte seulement après un séjour au frais pour qu'elle perde de son élasticité (si elle a été trop travaillée) et soit plus ferme
			<u>Technique 2</u>
			Disposer le beurre découpé en parcelles sur la farine tamisée, préalablement mise sur le plan de travail,
			Sabler et disposer en fontaine, ajouter l'eau, le sel et le jaune d'œuf, réunir rapidement, fraiser à peine (1 ou 2 fois), faire une boule sans pétrir, entourer de papier film, réserver au frais
			Abaisser la pâte seulement après un séjour au frais pour qu'elle perde de son élasticité (si elle a été trop travaillée) et soit plus ferme
			 Pour mélanger les ingrédients, on utilise un coupe pâte, pour éviter de chauffer la pâte avec les mains
			 La pâte Brisée se nomme également pâte à foncer.