

Ecrit par Corinne Lesens
Responsable Pâtisserie de La Pochette Musicale

Pâte sucrée par crémage



Temps de préparation: **15 min.**

Temps de repos: **30 min.**

1- Dans un saladier, mesurer:

- 80 g de sucre glace
- 100 g de beurre à **température ambiante**
- 1 g de sel fin
- Ecraser à la maryse, pour obtenir une texture ferme, mais souple



2- Ajouter:

- 1 oeuf
- Mélanger à la maryse
- 200 g de farine (de préférence tamisée), en une fois
- Mélanger à la maryse en écrasant
- Quand le mélange devient homogène, transférer sur le plan de travail fariné
- Ecraser avec la paume de la main 2 fois, afin d'écraser les grains de beurre
- Mettre en boule, écraser légèrement avec la paume de la main, filmer.
- **Mettre à +4°C, pendant au moins 30 min.**

Le tour de main:

- La pâte doit être mate. Si elle est brillante, elle a été trop travaillée.
- Le beurre utilisé doit être à température ambiante pour avoir une pâte souple. Si le beurre est « pommade », la pâte sera collante et difficile à travailler. Si la pâte est collante, la mettre 15 min. à +4°C.



Ecrit par Corinne Lesens
Responsable Pâtisserie de La Pochette Musicale

Pâte sucrée par crémage



Temps de préparation: **10 min.**

Temps de repos: **15 min.**

- Etaler la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné (s'il y a trop de farine, la pâte s'assèche)
- Beurrer les moules à tartelette pour faciliter le démoulage après la cuisson
- Découper des disques de pâte et les fonder dans les moules à tartelettes
- Piquer à la fourchette
- **Mettre à +4°C., pendant au moins 15 min.**
- Pour maintenir les bords lors de la cuisson, placer un disque de papier sulfurisé à l'intérieur de chaque tartelette, qui épouse bien les bords.
- **Cuisson à blanc à 180°C – 15 min.**
- Enlever le disque de papier sulfurisé, démouler et laisser refroidir les fonds de tartelette sur une grille.

Le tour de main:

- Afin d'avoir de jolis bords de tartelette, qui ne s'affaissent pas à la cuisson, les tartelettes doivent être mises à +4°C, après le fonçage.
- Si vous foncez une tarte (surface plus grande que des tartelettes), mettre des billes de cuisson en céramique ou des légumes secs sur le papier sulfurisé, avant cuisson, afin d'alourdir et d'éviter la déformation du fond et des bords de la tarte.

