LA PâTE BRISéE DE JACQUES PéPIN (MéTHODE 2 : AU ROBOT à LAME)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-brisee-robot/

Une pâte facilement réalisée au robot, pour des tartes salées

Chef : Jacques Pépin
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Fond De Tarte, Fond De Tarte Salée, Pâte Brisée,

Ingrédients

Pour 600 g de pâte
330 grammes de Farine
169 grammes de Beurre
1 gramme de Sel
4 grammes de Sucre
104 grammes d'Eau 10,4 Centilitres/104 Millilitres. Très froide !

Pour 500 g de pâte
275 grammes de Farine
140,8 grammes de Beurre
0,8 gramme de Sel
3,3 grammes de Sucre
86,6 grammes d'Eau 8,66 Centilitres/86,6 Millilitres. Très froide !

Pour 400 g de pâte
220 grammes de Farine
112,6 grammes de Beurre
0,6 gramme de Sel
2,6 grammes de Sucre
69,3 grammes d'Eau 6,93 Centilitres/69,3 Millilitres. Très froide !

Pour 300 g de pâte
165 grammes de Farine
84,5 grammes de Beurre
0,5 gramme de Sel
2 grammes de Sucre

LA PâTE BRISéE DE JACQUES PéPIN (MéTHODE 2 : AU ROBOT à LAME)

52 grammes d'Eau 5,2 Centilitres/52 Millilitres. Très froide !

Pour 320 g de pâte
176 grammes de Farine
90,1 grammes de Beurre
0,5 gramme de Sel
2,1 grammes de Sucre
55,4 grammes d'Eau 5,54 Centilitres/55,4 Millilitres. Très froide !

Instructions

Le Beurre
3. Pour cette recette, on ne doit pas faire ramollir le Beurre (169 g) : il doit rester froid : ne pas laisser le beurre à température ambiante ! passer aux étapes suivantes immédiatement
4. Le Beurre (169 g) doit être dur, tout juste sorti du réfrigérateur : c'est important pour pouvoir sabler la pâte au départ. La lame du robot à lame va chauffer en travaillant, et va le ramollir au final
5. Si le Beurre (169 g) est mou, comme sur la photo, alors, il vaut mieux le réserver au frais afin de le faire durcir et attendre 30 minutes avant de commencer la recette.
6. Dans le bol du robot à lame, placer les ingrédients : la Farine (330 g), le Beurre (169 g) froid, à couper en cubes, le Sel (1 g) et le Sucre (4 g)
7. Faire tourner le robot à lame par "pulsations" de 1 second pour commencer à amalgamer
8. Faire tourner la lame en continu
9. Faire tourner jusqu'à ce que la lame tourne "dans le vide"
10. On obtient un "sable"
11. Il nous manque l'Eau (104 g ou 10,4 Centilitres/104 Millilitres) : elle doit être très froide
12. Si l'Eau n'est pas froide (en été), passer au congélateur 5 minutes à 10 minutes
13. Verser l'Eau (104 g ou 10,4 Centilitres/104 Millilitres) en filet tout en faisant tourner la lame
14. Grace à l'eau, la pâte boule
15. On obtient une boule homogène

Frasage
16. Pour fraser, étaler la pâte sur le plan de travail
17. Étaler puis refaire une boule, puis étaler à nouveau, etc... : faire cette opération plusieurs fois

Au frais
18. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais pendant 1 heure minimum avant utilisation (ce passage au frais va stabiliser la pâte)