

# LA PÂTE SUCRÉE CACAO DE M.O.F PHILIPPE URRACA

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/pate-sucree-cacao/>

Une Pâte Sucrée Cacao parfaite pour un fond de tarte chocolaté

Chef : Philippe Urraca

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Fond De Tarte, Fond De Tarte Sucrée, Fond De Tarte Sablée Et Sucrée,

## Ingrédients

### **2 tartes de 20 cm de diamètre, ou 1 tarte de 28 cm de diamètre**

140 grammes de Beurre

80 grammes de Sucre Glace

1,5 grammes de Sel

1 Oeuf 50 grammes

30 grammes de Poudre d'amandes

250 grammes de Farine

35 grammes de Cacao en Poudre

### **Pour 1 tarte de 24 cm de diamètre, ou un carré de 21 cm de côté**

100,8 grammes de Beurre

57,6 grammes de Sucre Glace

1 gramme de Sel

0,7 Oeuf 35 grammes

21,5 grammes de Poudre d'amandes

180 grammes de Farine

25,2 grammes de Cacao en Poudre

### **Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre, ou un carré de 18 cm de côté**

70 grammes de Beurre

40 grammes de Sucre Glace

0,7 gramme de Sel

1/2 Oeuf 25 grammes

15 grammes de Poudre d'amandes

125 grammes de Farine

## LA PÂTE SUCRÉE CACAO DE M.O.F PHILIPPE URRACA

17,5 grammes de Cacao en Poudre

**Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre, ou un carré de 16 cm de côté**

56,7 grammes de Beurre

32,4 grammes de Sucre Glace

0,6 gramme de Sel

0,4 Oeuf 20 grammes

12,1 grammes de Poudre d'amandes

101,2 grammes de Farine

14,1 grammes de Cacao en Poudre

### Instructions

Eviter absolument de ramollir le beurre au micro-ondes qui le rendrait trop liquide !

Sur cette photo, un Beurre TROP FONDU ! Si c'est le cas, attendre qu'il refroidisse et devienne "pommade"

1. Commencer par crémier le Beurre (140 g)
2. Ajouter le Sucre Glace (80 g), le Sel (1,5 g) et battre
3. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
4. Tout en continuant à mélanger, ajouter l'Oeuf (1) et continuer à battre
5. Tamiser la Poudre d'amandes (30 g), la Farine (250 g) et le Cacao en Poudre (35 g) sur le bol
6. Mélanger
7. Racler la cuve avec une corne, récupérer la pâte
8. Fraser (fraisier) sur le plan de travail
9. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
10. Réserver au frais pendant minimum 2 heures avant d'utiliser

### Cuisson à blanc

11. Pour cuire à blanc, fonder des cercles à pâtisserie sur une épaisseur de 0,2 cm ou 2 mm ou 0,3 cm ou 3 mm
12. Piquer, puis cuire à 160 C (Thermostat 5)
13. Une fois les fonds de tartes refroidis, égaliser avec une microplane