

LA PÂTE SUCRÉE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-de-la-pate-sucree/>

La Pâte Sucrée, une base de tartes sucrées et de nombreuses pâtisseries

Chef : Stéphane Tréand

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de repos : 1 Jour

Volume : Un fond pour une tarte

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

575 g : 2 tartes de 20 cm de diamètre, ou 1 tarte de 28 cm de diamètre

137 grammes de Beurre A faire ramollir 10 minutes avant son utilisation

100 grammes de Sucre Glace

37 grammes de Poudre d'amandes

1 pincée de Sel

1 Oeuf 50 grammes

250 grammes de Farine

Moitié : 287 g : Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre

68,5 grammes de Beurre A faire ramollir 10 minutes avant son utilisation

50 grammes de Sucre Glace

18,5 grammes de Poudre d'amandes

1 pincée de Sel

1/2 Oeuf 25 grammes

125 grammes de Farine

Double : 1,14 kg

274 grammes de Beurre A faire ramollir 10 minutes avant son utilisation

200 grammes de Sucre Glace

74 grammes de Poudre d'amandes

1 pincée de Sel

2 Oeufs 100 grammes

LA PÂTE SUCRÉE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

500 grammes de Farine

Pour 200 g

47,6 grammes de Beurre A faire ramollir 10 minutes avant son utilisation

34,7 grammes de Sucre Glace

12,8 grammes de Poudre d'amandes

1 pincée de Sel

0,3 Oeuf 15 grammes

86,9 grammes de Farine

Pour 1 tarte de 23 cm de diamètre

90,5 grammes de Beurre A faire ramollir 10 minutes avant son utilisation

66,1 grammes de Sucre Glace

24,4 grammes de Poudre d'amandes

1 pincée de Sel

0,6 Oeuf 30 grammes

165,3 grammes de Farine

Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre

55,4 grammes de Beurre A faire ramollir 10 minutes avant son utilisation

40,5 grammes de Sucre Glace

14,9 grammes de Poudre d'amandes

1 pincée de Sel

0,4 Oeuf 20 grammes

101,2 grammes de Farine

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Pour la suite des instructions, on peut utiliser un robot (genre Kitchen Aid) (comme sur les photos) avec la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), ou tout simplement mélanger les ingrédients à la main !
2. Commencer par faire ramollir le Beurre (137 g) pendant 10 minutes à température ambiante, mais pas plus car on ne veut pas de beurre complètement mou non plus...
3. Eviter absolument de ramollir le beurre au micro-ondes qui le rendrait trop liquide !
4. Sur cette photo, un Beurre TROP FONDU ! Si c'est le cas, attendre qu'il refroidisse
5. Mélanger : le Beurre (137 g), le Sucre Glace (100 g), la Poudre d'amandes (37 g) et le Sel (1 pincée)
6. Puis ajouter l'Oeuf (1), mélanger
7. Tamiser, ajouter la Farine (250 g) et mélanger
8. Ne pas ajouter d'eau !! L'ajout d'eau fait "rétrécir" la pâte pendant la cuisson !

LA PÂTE SUCRÉE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

9. Puis pétrir quelques secondes : il faut éviter de trop pétrir car la pâte sera trop dure après cuisson. C'est une erreur de débutant de trop pétrir !

10. Même si la pâte ne tient pas complètement en boule, arrêter de pétrir

Frasage (fraisage)

11. Il faut "fraser" (on dit parfois "fraiser") la pâte : étirer la pâte avec la paume de la main... juste deux fois

12. Former une boule

13. Ne pas abaisser ou utiliser cette pâte tout de suite, elle n'est pas prête !

14. Afin de développer sa structure ainsi que développer son gout, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver la pâte au frais pendant au minimum 2 heures, idéalement une nuit

Cuire à blanc

Si vous devez cuire cette pâte à blanc, c'est à dire sans garniture, la méthode est ICI