QUELLE EST LA DIFFéRENCE ENTRE LA PâTE SUCRéE ET LA PâTE SABLéE ?

L'article

https://cuisinedaubery.com/quelle-est-la-difference-entre-la-pate-sucree-et-la-pate-sablee/

Quelle est la différence entre la Pâte Sucrée et la Pâte Sablée ?

Quelle est la différence entre la Pâte Sucrée et la Pâte Sablée
Cette différence entre les deux pâtes a longtemps été floue pour moi. Il a fallu attendre mes cours avec mon professeur de pâtisserie pour m'éclaircir !
- J'ai d'abord cru que la différence tenait dans les ingrédients : jaunes d'oeufs, oeufs entiers, eau, etc... or dans les 2 pâtes, les ingrédients sont les mêmes (à quelques grammes près)
- On m'avait dit que la pâte sucrée comporte de l'eau contrairement à la pâte sablée, or c'est faux: Il ne faut surtout pas ajouter de l'eau dans ces pâtes, car cela rétrécirait à la cuisson
- J'avais lu dans des blog que la pâte sucrée se faisait à la machine tandis que la pâte sablée se faisait à la main, c'est faux ! Les deux pâtes se font soit à la main ou à la machine...

La Pâte Sucrée de M.O.F Stéphane Tréand
La pâte sucrée a les mêmes ingrédients que la pâte sablée, mais la principale différence est l'ordre d'ajout des ingrédients: On commence par blanchir les oeufs et le sucre, puis on ajoute la farine à la fin. Cette différence semble mineure, mais elle produit une pâte différente : la pâte sucrée a une texture différente, elle est plus compacte et la saveur est différente avec un gout moins "riche"

La Pâte Sablée de M.O.F Stéphane Tréand
La pâte sablée a les mêmes ingrédients que la pâte sucrée, mais la principale différence est l'ordre d'ajout des ingrédients: On commence par sabler la farine et le beurre, puis on ajoute les oeufs à la fin. Cette différence semble mineure, mais elle produit une pâte différente : la pâte sablée a une texture différente, elle est plus friable et la saveur est différente avec un gout plus riche

Quand utiliser l'une ou l'autre ?
Alors se pose la question: Quand utiliser l'une ou l'autre ?
- C'est une question de gout : Je préfère personnellement la pâte sablée ICI... Je trouve qu'elle est plus gourmande en texture et en gout !
- La pâte sablée a été utilisée traditionnellement pour des des tartes avec garniture crème, mais les nouvelles générations de chefs l'utilisent à volonté
- La pâte sucrée a été utilisée traditionnellement pour des des tartes avec fruits et coulis, mais les nouvelles générations de chefs l'utilisent à volonté
- Toutes les recettes de tartes se trouvent ICI

QUELLE EST LA DIFFéRENCE ENTRE LA PâTE SUCRéE ET LA PâTE SABLéE ?