

# RECETTE DES PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/pasteis-de-nata-methode-1/>

Les Pasteis de Nata, des délicieuses tartelettes avec une pâte croustillante et remplies de crème. Cette 'méthode 1' repose sur le principe d'une crème pâtissière

Chef : Bernard Laurance

Temps de préparation : 4 H

Temps de cuisson : 15 Minutes

Volume : 24 Pasteis

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Portugaise

Plats : Dessert, Mignardise, Pasteis De Nata,

## Ingrédients

### Pour 24 Pasteis

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée à pasteis de nata Pour la recette, voir ICI

Un peu de Matière Grasse de Cuisson

\*Crème

520 grammes de Lait 49,92 Centilitres/499,2 Millilitres

65 grammes de Farine

1 Citron

1 Bâton de Cannelle

1 pincée de Sel

440 grammes de Sucre

250 grammes d'Eau 25 Centilitres/250 Millilitres

1 cuillère à café d'Extrait de vanille

175 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 8,7 Oeufs

\*Après cuisson

Un peu de Cannelle en poudre

### Pour 32 Pasteis

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée à pasteis de nata Pour la recette, voir ICI

## RECETTE DES PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE)

Un peu de Matière Grasse de Cuisson

\*Crème

693,3 grammes de Lait 66,56 Centilitres/665,57 Millilitres

86,6 grammes de Farine

1,3 Citrons

1,3 Bâtons de Cannelle

1 pincée de Sel

586,6 grammes de Sucre

333,3 grammes d'Eau 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres

1,3 cuillères à café d'Extrait de vanille

233,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 11,6 Oeufs

\*Après cuisson

Un peu de Cannelle en poudre

### **Pour 18 Pasteis**

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée à pasteis de nata Pour la recette, voir ICI

Un peu de Matière Grasse de Cuisson

\*Crème

390 grammes de Lait 37,44 Centilitres/374,4 Millilitres

48,7 grammes de Farine

3/4 Citron

3/4 Bâton de Cannelle

1 pincée de Sel

330 grammes de Sucre

187,5 grammes d'Eau 18,75 Centilitres/187,5 Millilitres

3/4 cuillère à café d'Extrait de vanille

131,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 6,5 Oeufs

\*Après cuisson

Un peu de Cannelle en poudre

### **Pour 12 Pasteis**

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée à pasteis de nata Pour la recette, voir ICI

Un peu de Matière Grasse de Cuisson

\*Crème

260 grammes de Lait 24,96 Centilitres/249,6 Millilitres

32,5 grammes de Farine

1/2 Citron

1/2 Bâton de Cannelle

1 pincée de Sel

## RECETTE DES PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE)

220 grammes de Sucre  
125 grammes d'Eau 12,5 Centilitres/125 Millilitres  
1/2 cuillère à café d'Extrait de vanille  
87,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,3 Oeufs  
\*Après cuisson  
Un peu de Cannelle en poudre

### Instructions

#### La crème

1. Verser la Farine (65 g) dans une casserole
2. Ajouter un peu de Lait (pris des 520 g ou 49,92 Centilitres/499,2 Millilitres)
3. Mélanger à l'aide d'un fouet à main jusqu'à ne plus voir de grumeaux
4. Verser le reste (des 520 g ou 49,92 Centilitres/499,2 Millilitres) de Lait et mélanger au fouet à main

#### Le sirop

5. Prélever un bonne pelure de Citron
6. Dans une 2ème casserole, ajouter la pelure de Citron, le Bâton de Cannelle, le Sel (1 pincée), le Sucre (440 g), l'Eau (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) et l'Extrait de vanille (1 c. à café)

#### La cuisson

7. Cuire les deux casseroles en même temps, la casserole du sirop à feu vif (met plus de temps à cuire) et l'autre à feu moyen
8. Pour la casserole du sirop, on doit contrôler la température jusqu'à 105 C
9. Pour l'autre casserole, on doit sans cesse remuer avec un fouet à main afin d'éviter les grumeaux et que le fond ne brûle
10. Et on doit retirer du feu à la première ébullition
11. Une fois que le sirop atteint 105 C, verser le sirop dans la casserole et mélanger
12. Dans un bol, fouetter en omelette les Jaunes d'Oeuf (175 g pris de 8,7 Oeufs)
13. Puis verser et mélanger le contenu de la casserole
14. Transférer dans un pichet avec bec verseur
15. Réserver au frais 1 heure

#### La pâte feuilletée spéciale pasteis de nata

16. On a besoin de Pâte Feuilletée à pasteis de nata
17. C'est une pâte feuilletée spéciale pasteis de nata qui est un peu différente de la pâte feuilletée classique, car elle est plus croustillante : elle est faite avec une autre matière grasse que le beurre, lui donnant ainsi un croustillant vraiment spécial
18. La recette est ICI

## RECETTE DES PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE)

19. Fleurer le plan de travail
20. Abaisser la Pâte Feuilletée à pasteis de nata, sur environ 19 cm par 60 cm
21. Afin que la pâte puisse coller, passer de l'eau avec un pinceau de cuisine sur toute la surface
22. Eponger légèrement avec une serviette en papier
23. Commencer à enrôler. Bien serrer dès le départ ! Ne pas laisser d'espace, cela laisserait de l'air qui ferait gonfler et endommagerait la pâte à la cuisson
24. On enrôle, on enrôle...
25. On obtient un long boudin
26. Faire fondre au micro-ondes un peu de Matière Grasse de Cuisson qu'on enduit au pinceau de cuisine sur toute la longueur, afin de ne pas sécher la pâte au frais
27. Envelopper dans du film alimentaire étirable
28. Placer au frais pour 1 heure

### Les moules

On a besoin de moules spéciaux Pasteis de Nata, reconnaissables à leur forme un peu conique. Pour acheter en ligne, c'est ICI

On peut en trouver de la marque GOBEL que j'ai achetés sur internet

Mora

13 Rue Montmartre

75001 Paris

France

Les moules font 7 cm de diamètre et la base 4 cm de diamètre : Ce sont les mêmes dimensions qu'on avait utilisé pendant la masterclass avec Bernard

29. Pour chemiser les moules, on utilise une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) spécial démoulage. J'ai acheté cette marque "Dr. Oetker" chez Aligro à Genève

30. Pulvériser dans un endroit qui ne craint pas les éclaboussures, comme un évier ou même un lave-vaisselle !

Aligro

Rue François-Dussaud 15

1227 Genève

Suisse

### Montage

31. Sortir la Pâte Feuilletée à pasteis de nata du frais et découper des tranches
32. Les tranches font 2 cm d'épaisseur
33. On doit bien voir le feuilletage
34. Poser au fond du moule
35. La première étape consiste à étaler la Pâte Feuilletée à pasteis de nata sur les bords
36. Puis, en appuyant avec deux doigts le long des parois, faire remonter la pâte
37. Mais attention à ne pas toucher le bord de la Pâte Feuilletée à pasteis de nata, afin de ne pas l'écraser : sinon le feuilletage ne "s'ouvrira pas" à la cuisson et on ne le verra pas

## RECETTE DES PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE)

38. C'est en fait très facile, pas de quoi se décourager !
39. Faire dépasser légèrement des bords du moule
40. Sortir la crème du frais et détendre (mixer) au mixeur plongeant
41. La consistance est proche de celle d'une danette, légèrement plus liquide
42. Pour verser la pâte, on peut utiliser un pichet avec bec verseur
43. On peut aussi utiliser un entonnoir à piston, comme ce modèle De Buyer. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
44. ...ce qui est très pratique pour éviter les gouttes

### **Cuisson**

45. Enfourner au four préchauffé à 240 C (Thermostat 8) pendant 15 minutes à 20 minutes
46. Laisser refroidir à la sortie du four pas plus de 2 minutes et retirer des moules