

Les pâtes

La pâte levée

La pâte levée sert à préparer les tartes, sandwiches, brioches, etc. Elle est préparée avec la levure de bière en pâte mi-sèche (levure de boulanger). La préparation ne présente aucune difficulté particulière.

Quelques règles à observer :

- La chaleur ambiante de la pièce dans laquelle on travaille doit se situer vers les 20° C. Lorsque la pâte est pétrie, il faut la laisser lever à une température d'environ 25 à 30° C.
- La levure doit être employée fraîche.
- La quantité de levure à employer peut se calculer entre 50 et 70 g. au kilo de farine.
- Le liquide utilisé lors de la préparation de la pâte doit absolument être tiède au risque de détruire ou de ne pas mettre en action les principes actifs de la levure.
- La pâte doit être bien travaillée pendant au moins quinze minutes. Un pétrissage plus long contribue en grande partie à faire lever la pâte rapidement.
- N'ajoutez jamais la matière grasse et le sel au début. Faites d'abord un premier mélange, car ces ingrédients contrarient l'effet de la levure. Il est donc bon de laisser travailler un peu la levure avant de commencer le travail proprement dit. D II faut toujours laisser lever la pâte deux fois à couvert, à chaleur douce et constante. Evitez surtout les courants d'air.

Ingrédients et proportions.

Pour 1 kg de farine : 2 1/2 tasses de liquide tiède (eau ou lait) ; 50 à 70 g de levure de boulanger ; 3 œufs ; 300 g de matières grasses (beurre, margarine ou saindoux) ; 3 c à soupe de sucre fin ; 2 c à café de sel.

Il faut prévoir un supplément de farine pour le farinage des doigts, de la terrine et de la planche à pâtisserie.

Préparation.

Délayez la levure dans une grande tasse de liquide tiédi, en l'écrasant soigneusement entre les doigts. Faites une fontaine au milieu du tas de farine et versez-y la levure délayée. Faites tomber un peu de farine dans le levain et mélangez avec les doigts de façon à obtenir au centre une pâte très liquide. Laissez reposer pendant que vous achevez de préparer les ingrédients restants. Malaxez la matière grasse avec le sel et le sucre. Il faut que la matière grasse soit bien souple pour être mélangée à la pâte le moment venu (généralement après un premier repos de 15 minutes). Commencez alors à pétrir, en ajoutant d'abord, au milieu, les œufs et le reste du sucre si vous n'avez pas tout mélangé avec les matières grasses. Incorporez la farine peu à peu en ajoutant le restant du liquide prévu. Lorsque la farine forme une pâte molle, ajoutez la matière grasse et travaillez avec les doigts jusqu'à ce qu'il devienne nécessaire de se fariner les doigts. Travaillez alors délicatement la pâte pour qu'elle colle de moins en moins aux doigts. Détachez aussi la pâte du récipient en y semant un peu de farine. Il faut pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ne colle plus aux doigts. Couvrez la pâte et laissez lever. Lorsque la pâte est bien gonflée, il faut la retravailler sur planche farinée. La pâte est mise en forme ou roulée, suivant sa destination. Déposez la pâte dans un endroit chaud, couvrez-la et laissez-la lever pour la seconde fois.

La pâte feuilletée

La pâte feuilletée est surtout utilisée pour la confection de croûtes, gâteaux à la confiture ou à la frangipane, mille-feuilles, cornets à la crème, etc.

Ingrédients et proportions.

500 g de farine ; 500 g de beurre ou de margarine ; 1 c à café de sel ; 2 tasses d'eau froide.

Préparation.

Mettez la farine dans un récipient approprié. Creusez-y une fontaine et versez-y l'eau froide. Commencez à mélanger. Ajoutez le sel et une c à soupe de beurre. Il n'est pas nécessaire de travailler cette base, qu'on appelle « détrempe » ; il suffit de former une pâte lisse, non collante mais bien souple. Laissez reposer cette détrempe pendant 1/2 heure en la recouvrant d'un linge propre, mouillé, mais tordu à fond.

Après ce premier repos, nous commençons le « tourage » de la pâte feuilletée. Farinez légèrement la planche à pâtisserie et le rouleau. Placez la détrempe au milieu et roulez pour abaisser la pâte. Donnez-lui une forme carrée. Il faut rouler la pâte légèrement sans appuyer par coups successifs. Veillez à ne jamais trop aplatir la pâte. Il doit toujours y avoir 1 cm. d'épaisseur minimum. Mettez le beurre ou la margarine au milieu de la pâte et étendez-le, en couche régulière, en évitant que le beurre se disperse à gauche et à droite de la pâte, car il faut la replier ensuite pour recouvrir entièrement le beurre. Abaissez la pâte pour la ramener à une épaisseur de 1 cm. Mais ne poussez pas trop fort, le beurre ne doit pas sortir de la pâte. Étendez ensuite la pâte, toujours devant vous, toujours dans le même sens, et essayez de former une bande allongée. Pliez en trois, sur la longueur : la bande devant vous aux 2/3 de la bande ; la bande opposée rabattue vers le milieu.

La pâte a maintenant ce qu'on appelle un premier « tour ».

Les tours suivants doivent se donner successivement en sens inverse du tour donné en dernier lieu. Le seul moyen de s'y retrouver, c'est de tourner chaque fois la pâte d'un quart de tour vers soi, c'est-à-dire le côté feuillet, où on voit trois couches de pâte. C'est ce côté qu'il faut ramener vers soi après chaque tour.

Le deuxième tour se donne immédiatement après le premier. Abaissez à nouveau la pâte en poussant le rouleau devant vous. Il faut obtenir une épaisseur de 1 cm. Repliez alors la pâte en trois comme la première fois. Couvrez avec un linge mouillé et tordu et laissez reposer pendant au moins un quart d'heure. La pâte a maintenant deux tours.

Troisième et quatrième tours. - Les tours se donnent deux par deux, et le travail est le même que pour le premier et le deuxième tour. On recouvre à nouveau la pâte, qui reposera au moins 1/4 d'heure.

Cinquième et sixième tours. - Comme les tours précédents. Laissez reposer une dernière fois 1/4 d'heure après le dernier tour et avant de mettre à cuire.

La pâte Brisée

La pâte Brisée remplace généralement le feuilletage, car elle a l'avantage d'être vite préparée.

Ingrédients et proportions.

250 g de farine ; 150 g de beurre ou de margarine ; une grosse pincée de sel ; 1 c à soupe de sucre fin; 10 g de levure de boulanger ; 1 jaune d'œuf ; 7 c d'eau tiède.

Préparation.

Mélangez à sec la farine et le beurre en travaillant légèrement avec les doigts. Au cours du mélange, ajoutez successivement le sel et le sucre. Il faut obtenir un mélange mi-sec. Délayez la levure dans l'eau tiède et ajoutez le jaune d'œuf. Versez sur la pâte déjà préparée et mélangez bien et rapidement. Des morceaux de beurre peuvent rester visibles. Roulez la pâte en boule. Couvrez d'un linge et laissez reposer une heure environ.

La pâte à chou

La pâte à chou est une pâte cuite avant d'être dressée sur plaque.

Ingrédients et proportions.

75 g de beurre ou de margarine ; 2 1/2 dl d'eau ; 25 g de sucre fin ; un paquet de sucre vanillé ; un pincée de sel; 150 g de farine ; 3 œufs,

Préparation de la pâte.

Mettez l'eau dans une casserole. Ajoutez-y le sel, le sucre, le beurre ou la margarine et faites chauffer. Lorsque l'eau commence à bouillir, versez en une fois la farine et, à l'aide d'une cuillère en bois, tournez rapidement sur le coin du feu. Remettez à cuire en continuant à bien manier la pâte. Celle-ci se détache rapidement et devient lisse. Desséchez encore un peu et, lorsqu'elle forme une boule, retirez-la du feu. Laissez refroidir tout en continuant à tourner. Maintenant ajoutez les œufs. Et ici, il faut faire attention.

En effet, la pâte doit être mi-souple : la cuillère ou la spatule doit pouvoir tourner sans trop de résistance, mais une pointe doit se former lorsqu'on soulève la cuillère, et cette pointe ne doit pas retomber. C'est pourquoi mettez d'abord deux œufs et mélangez bien. Jugez alors s'il faut encore ajouter un œuf ou un demi-œuf. Mieux vaut la pâte trop ferme que trop molle. Si vous jugez qu'un demi-œuf est suffisant, battez l'œuf dans une tasse et versez la moitié dans la pâte. Si la pâte est encore dure, ajoutez le restant.

Cuisson.

Prélevez des boules au moyen d'une cuillère. Ne donnez pas trop d'épaisseur à la pâte : 2 cm maximum au milieu. Etalez un peu la pâte et effacez les aspérités avec le dos d'une cuillère trempée à l'eau froide.

Mettez cuire à four moyennement chaud. Il ne faut jamais mettre les choux dans un four très chaud, car ils ne pourraient pas gonfler. Une fois cuits, laissez refroidir lentement dans le four entrouvert.

La pâte à gâteaux

Cette pâte est à la base de la majorité des gâteaux. Pour obtenir un bon résultat, il faut la battre à chaud, non pas sur un feu même très doux, mais à côté d'un feu ou dans un récipient contenant de l'eau bouillante.

Ingrédients et proportions.

4 œufs ; 125 g. de sucre cristallisé ; 125 g. de farine.

Pour ces proportions, il faut utiliser un moule de 26 cm. de diamètre environ.

Préparation.

Mettez dans une assez grande casserole les œufs entiers et le sucre cristallisé. Tournez d'abord un peu pour mélanger les œufs et le sucre en posant la casserole sur le côté du feu. Le mélange doit tiédir pendant le travail. Commencez à fouetter doucement, mais continuez en y mettant petit à petit plus de vigueur, et ce pendant un quart d'heure au moins. Le mélange doit devenir très mousseux et avoir au moins doublé de volume. Enlevez la casserole de la source de chaleur et continuez à battre à froid pendant dix minutes. Enlevez le fouet et remplacez-le par une cuillère. Versez maintenant la farine par petites quantités. Le mélange doit se faire délicatement afin de ne pas faire retomber la mousse. Arrêtez dès que la farine est incorporée. Versez dans un moule beurré et fariné, ou, si vous utilisez un moule à fond plat, utilisez plutôt une garniture en papier beurré, ce qui facilite le démoulage.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.