

# PÂTES DE BASE

## Généralités :

- Les pâtes constituent une partie essentielle de l'art de la pâtisserie. Le tour de main joue un rôle important dans la réalisation. Presque toutes les pâtes dérivent des mêmes principes, à savoir de la farine plus ou moins enrichie d'œufs, de sel, de sucre, de matière grasse, qui, sous l'action de la chaleur durcissent et coagulent.

### LES PRÉPARATIONS DEMANDENT UNE GRANDE ATTENTION :



Des proportions justes (pesées).



Une observation stricte des recettes.



## CLASSIFICATION :

- LES PÂTES SÈCHES Pâte à foncer salée ou sucrée, feuilletée, sablée, sucrée, à nouilles.
- LES PÂTES MOLLES Pâte à choux, à crêpes.
- LES PÂTES MONTÉES Pâte à génoise, à biscuits, à frire.
- LES PÂTES LEVÉES Pâte à brioches, à savarins, à pain, à pizza, à kouglof, viennoiserie.
- LES PÂTES POUSSÉES Pâte à cake, quatre-quarts, marbré, madeleines, pain d'épice.

## LES PÂTES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>PÂTE À FONCER</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre la farine en fontaine.</li> <li>Ajouter le sel, le jaune, l'eau, et le beurre en pommade.</li> <li>Incorporer les ingrédients du bout des doigts.</li> <li>Fraiser.</li> <li>Réserver au froid 20'.</li> </ul>
	Beurre	0,500	kg	
	Jaune	4	P	
	Eau	0,200	L	
	Sel	0,020	kg	
<b>PÂTE SUCRÉE</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre la farine en fontaine.</li> <li>Ajouter le sel, le beurre en pommade.</li> <li>Sabler les ingrédients entre les mains.</li> <li>Incorporer les œufs du bout des doigts.</li> <li>Fraiser.</li> <li>Réserver au froid 20'.</li> </ul>
	Beurre	0,500	kg	
	Œuf	4	P	
	Sucre glace	0,300	kg	
	Sel	0,020	kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>PÂTE SABLÉE</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crémer le beurre et le sel.</li> <li>Ajouter le sucre et la vanille.</li> <li>Battre en incorporant les jaunes graduellement.</li> <li>Incorporer la farine du bout des doigts.</li> <li>Fraiser.</li> <li>Réserver au froid 20'.</li> </ul>
	Beurre	0,500	kg	
	Jaune	12	P	
	Sucre glace	0,400	L	
	Sel	0,020	Kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>	Farine	1	kg	<p>a) Détrempe :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre la farine en fontaine.</li> <li>Ajouter le sel, et l'eau.</li> <li>Incorporer les ingrédients, former un pàton, (repos 20').</li> </ul> <p>b) Tourage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incorporer la matière grasse.</li> <li>Donner 6 tours en laissant reposer 20' tous les 2 tours.</li> </ul>
	Eau	0,500	kg	
	Sel	0,020	kg	
	Pax bleu	0,760	kg	
<b>PÂTE À GENOISE</b>	Œuf	P	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamiser la farine.</li> <li>Monter au bain-marie les œufs et le sucre à 45°C.</li> <li>Battre jusqu'à complet refroidissement.</li> <li>Incorporer délicatement à l'écumoire la farine.</li> <li>Mettre en moules chemisés.</li> <li>Cuisson 180°C.</li> </ul>
	Sucre	kg	1	
	Farine	kg	1	
<b>PÂTE À CHOUX</b>	Eau	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre.</li> <li>Incorporer à la spatule la farine.</li> <li>Dessécher la détrempe 1 minute.</li> <li>Hors du feu, incorporer les œufs graduellement.</li> <li>Coucher à la poche les pièces.</li> <li>Cuisson 200°C.</li> </ul>
	Sel	0,020	kg	
	Sucre	0,040	kg	
	Beurre	0,400	kg	
	Farine	0,600	kg	
	Œuf	16 / 18	P	

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>PÂTE À BRIOCHE</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incorporer à la farine, le sel, le sucre, la levure et les œufs.</li> <li>Travailler la pâte pour lui donner du corps.</li> <li><b>Test :</b> La pâte doit être lisse, homogène et se décoller.</li> <li>Incorporer le beurre en pommade.</li> <li>Laisser pousser la pâte au frais.</li> <li>Rompre la pâte, mouler.</li> <li>Cuisson 200°C.</li> </ul>
	Sel	0,020	kg	
	Sucre	0,100	kg	
	Levure	0,040	kg	
	Œuf	12	P	
	Beurre	0,600	kg	
<b>PÂTE À SAVARIN</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incorporer à la farine, le sel, le sucre, l'eau levure et les œufs.</li> <li>Travailler la pâte pour lui donner du corps.</li> <li><b>Test :</b> La pâte doit être lisse, homogène et se décoller.</li> <li>Incorporer le beurre en pommade.</li> <li>Mettre en moules.</li> <li>Laisser pousser en étuve à 25°C.</li> <li>Cuisson 200°C.</li> </ul>
	Sel	20	kg	
	Sucre	0,100	kg	
	Levure	0,040	kg	
	Œuf	10	P	
	Eau	0,200	L	
<b>PÂTE À BISCUIT</b>	Beurre	0,400	kg	
	Blanc	32	P	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamiser la farine.</li> <li>Préparer la meringue italienne.</li> <li>Battre jusqu'à complet refroidissement.</li> <li>Incorporer les jaunes d'œufs.</li> <li>Incorporer délicatement à l'écumoire la farine.</li> <li>Mettre l'appareil sur plaque chemisée.</li> <li>Cuisson 250°C (5 à 7 minutes).</li> </ul>
	Sucre	1	kg	
	Jaune	32	P	
	Farine	1	kg	
<b>PÂTEE À CRÊPES</b>	Farine	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposer la farine en fontaine.</li> <li>Disposer au centre le sel, le sucre et les œufs.</li> <li>Incorporer progressivement la farine en versant le lait.</li> <li>S'assurer de l'homogénéité et de la fluidité de la pâte.</li> <li>Passer au chinois étamine.</li> <li>Huiler légèrement la surface.</li> <li>Réserver 20 minutes au froid.</li> </ul>
	Sel	0,010	kg	
	Sucre	0,100	kg	
	Œuf	8	P	
	Lait	1	L	
	Huile	-	Pm	
<b>PÂTE À FRIRE</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposer la farine en fontaine.</li> <li>Disposer au centre le sel et les jaunes d'œufs.</li> <li>Incorporer progressivement la farine en versant le lait.</li> <li>S'assurer de l'homogénéité.</li> <li>Huiler légèrement la surface.</li> <li>Réserver 20 minutes au froid.</li> <li>À l'utilisation : Incorporer les blancs en neige.</li> </ul>
	Sel	0,020	kg	
	Jaune	10	P	
	Lait	1	L	
	Huile	-	Pm	
	Blanc	15	P	

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>PÂTE À NOUILLES</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer la farine en fontaine.</li> <li>• Disposer au centre le sel et les œufs.</li> <li>• Incorporer progressivement la farine.</li> <li>• Mettre la pâte en boule.</li> <li>• Réserver 20 minutes au froid.</li> <li>• Laminer et détailler.</li> </ul>
	Sel	0,020	kg	
	Œuf	10	P	
<b>PÂTE À PAIN</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer la levure dans l'eau tiède.</li> <li>• - Incorporer les ingrédients au batteur.</li> <li>• - Pétrir environ 20 minutes.</li> <li>• - Laisser pointer la pâte.</li> <li>• - Rompre la pâte.</li> <li>• - Façonner.</li> <li>• - Laisser pousser, cuisson 200°C.</li> </ul>
	Sel	0,020	kg	
	Eau	0,500	L	
	Levure	0,040	kg	
<b>PÂTE À PIZZA</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer la levure dans l'eau tiède.</li> <li>• Incorporer les ingrédients au batteur.</li> <li>• Pétrir environ 20 minutes.</li> <li>• Incorporer l'huile d'olive.</li> <li>• Laisser pointer la pâte.</li> <li>• Rompre la pâte.</li> <li>• Abaisser, garnir, cuisson 250°C (5 à 7 minutes).</li> </ul>
	Sel	0,020	kg	
	Eau	0,500	L	
	Levure	0,040	kg	
	Huile d'olive	0,200	L	

## LES PETITS **FOURS SECS**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>100 SABLÉS</b>	Farine	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémier le beurre et le sel.</li> <li>• Ajouter le sucre et la vanille.</li> <li>• Battre en incorporant les jaunes graduellement.</li> <li>• Incorporer la farine du bout des doigts.</li> <li>• Fraiser.</li> <li>• Réserver 20' au froid.</li> <li>• Abaisser, détailler, cuisson 180°C.</li> </ul>
	Sel	0,020	kg	
	Sucre glace	0,300	kg	
	Jaune	12	P	
	Beurre	0,500	kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>50 TUILES</b>	Amandes effilées	0,200	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporer aux amandes, le sucre et la farine.</li> <li>• Incorporer la vanille et les blancs crus à la spatule.</li> <li>• Lustrer les plaques à pâtisserie.</li> <li>• Disposer à la cuillère des petits tas espacés.</li> <li>• Aplatis à l'aide d'une fourchette.</li> <li>• Cuisson 220°C.</li> <li>• À la sortie du four : les retourner en gouttière.</li> </ul>
	Sucre glace	0,200	kg	
	Farine	0,050	kg	
	Blanc	2	P	
	Vanille	-	Pm	

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>50 LANGUES DE CHAT</b>	Beurre	0,200	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémier le beurre et le sucre glace.</li> <li>• Incorporer graduellement les blancs au fouet.</li> <li>• Incorporer la farine.</li> <li>• Coucher à la poche des bâtonnets de 5 cm de longueur.</li> <li>• Cuisson 220°C.</li> </ul>
	Sucre glace	0,200	kg	
	Blanc	6 / 7	P	
	Farine	0,250	kg	
<b>50 CIGARETTES RUSSE</b>	Beurre	0,200	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémier le beurre et le sucre glace.</li> <li>• Incorporer graduellement les blancs au fouet.</li> <li>• Incorporer la farine et la vanille.</li> <li>• Coucher à la poche sur plaques lustrer des boules espacées.</li> <li>• Aplatir à l'aide d'une cuillère.</li> <li>• Cuisson 220°C.</li> </ul>
	Sucre glace	0,200	kg	
	Blanc	6	P	
	Farine	0,150	kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>50 FLORENTINS</b>	Miel	0,100	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réunir dans une casserole miel, crème, beurre et sucre.</li> <li>• Cuire en remuant 5 minutes à partir de l'ébullition.</li> <li>• Hors du feu, ajouter les amandes.</li> <li>• Dresser à 3 mm d'épaisseur en cercles de 6 cm Ø huiler.</li> <li>• Cuisson 210°C.</li> <li>• Décercler, réserver.</li> </ul>
	Glucose	0,025	kg	
	Crème	0,250	kg	
	Beurre	0,100	kg	
	Sucre	0,200	kg	
	Amandes effilées	0,400	kg	
<b>100 FOURS À LA POCHE</b>	Amande poudre	0,250	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporer aux amandes, le sucre et le miel.</li> <li>• Incorporer graduellement les blancs crus.</li> <li>• Coucher à la poche douille cannelée sur plaques lustrées des formes diverses (larmes, pompons, etc).</li> <li>• Décorer de fruits confits, de noix, d'amandes.</li> <li>• Laisser dessécher 24 heures à T° ambiante.</li> <li>• Cuisson 240°C sur plaque double.</li> <li>• Glacer au sirop à 32°C en sortant du four.</li> </ul>
	Sucre	0,250	kg	
	Miel	0,050	kg	
	Blanc	4 / 5	P	
<b>30 MACARONS</b>	Amande poudre	0,250	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travailler tous les ingrédients à la spatule en donnant du corps à l'appareil.</li> <li>• Dresser à la poche sur plaques munies de papier cuisson.</li> <li>• Mouiller au pinceau les macarons. Cuisson 150°C.</li> <li>• Décoller puis assembler 2 par 2.</li> <li>• Cuisson 220°C.</li> </ul>
	Sucre	0,375	kg	
	Blanc	2 / 3	P	
<b>25 TULIPES</b>	Farine	0,200	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dissoudre dans les blancs le sucre glace.</li> <li>• Incorporer la farine et la vanille.</li> <li>• Détendre avec le lait</li> <li>• Sur plaques lustrées, étaler au pinceau des disques de 15 cm de diamètre sur 1 mm d'épaisseur.</li> <li>• Cuisson 220°C.</li> <li>• Mettre à l'envers dans des moules à brioche.</li> </ul>
	Sucre glace	0,150	kg	
	Blanc	0,125	kg	
	Lait	0,150	L	
	Vanille	-	Pm	

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>50 SACRISTAINS</b>	Pâte feuilletée	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Donner les 2 derniers tours au sucre semoule.</li> <li>Repos 20 minutes au frais.</li> <li>Abaisser le pâton à 3,5 mm, tailler en bande de 10 cm</li> <li>Saupoudrer d'amandes hachées de chaque côté en donnant un petit coup de rouleau à pâtisserie.</li> <li>Découper des lanières de 1 cm, les torsader et les plaquer.</li> <li>Cuisson 200°C.</li> </ul>
	Sucre	0,200	kg	
	Amandes hachées	0,150	kg	
<b>50 NOUGATS</b>	Sucre	0,600	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire le sucre et le glucose à 130°C.</li> <li>Verser sur les blancs en neige, meringuer.</li> <li>Ajouter le miel cuit à 138°C puis les amandes et pistaches.</li> <li>Verser sur la feuille de pain azyne.</li> <li>Mouler, ajouter dessus une autre feuille, presser.</li> <li>Retourner au bout de 15 minutes.</li> <li>Après refroidissement découper.</li> </ul>
	Glucose	0,200	kg	
	Amandes	0,600	kg	
	Pistache	0,200	kg	
	Blanc	4	P	
	Miel	0,750	kg	
	F. pain azyne	-	Pm	
<b>50 ROCHERS COCO</b>	Blanc	8	P	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer la meringue italienne.</li> <li>Battre jusqu'à complet refroidissement.</li> <li>Incorporer la noix de coco.</li> <li>Dresser des pompons à la poche douille cannelée sur plaques lustrées.</li> <li>Cuisson 240°C.</li> </ul>
	Sucre	0,500	kg	
	Noix de coco	0,500	kg	
<b>50 PAPILLONS</b>	Pâte feuilletée	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Donner les 2 derniers tours au sucre semoule.</li> <li>Repos 20 minutes au frais.</li> <li>Abaisser le pâton à 4 mm, tailler en bande de 5 cm.</li> <li>Superposer 4 bandes de pâte, abaisser légèrement.</li> <li>Couper des tranches de 1 cm d'épaisseur.</li> <li>Tordre par le milieu chaque tranche.</li> <li>Mettre sur plaques huilées.</li> <li>Cuisson 200°C. Retourner au 2/3 de la cuisson.</li> </ul>
	Sucre	0,200	kg	
<b>50 PALETS DE DAME</b>	Beurre	0,200	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crémer le beurre, le sucre glace et la vanille.</li> <li>Incorporer graduellement les œufs au fouet.</li> <li>Incorporer la farine.</li> <li>Coucher à la poche des boules sur plaques chemisées.</li> <li>Cuisson 220°C.</li> </ul>
	Sucre glace	0,200	kg	
	Œuf	4	P	
	Farine	0,200	kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>50 SABLÉS À LA POCHE</b>	Beurre	0,150	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crémer le beurre et le sucre glace.</li> <li>Ajouter les jaunes et la vanille.</li> <li>Incorporer la farine.</li> <li>Coucher sur plaques à la poche douille cannelée des formes</li> <li>diverses (pompons, larmes, gouttes, etc.).</li> <li>Décorer de fruits confits.</li> <li>Cuisson 200°C.</li> </ul>
	Sucre glace	0,100	kg	
	Jaune	2	P	
	Farine	0,250	kg	
	Vanille	-	Pm	
	Bigarreaux	-	Pm	

# CLASSIFICATION & UTILISATIONS

## — LES PÂTES **SÈCHES**

### **PÂTE À FONCER SALÉE**

- Quiches
- Flamiches
- Tartes
- Croustades

### **PÂTE À PÂTE**

- Pâtés en croûte

### **PÂTE FEUILLETÉE**

#### **SUCRÉE**

- Tartes aux fruits
- Tartes en bande
- Allumettes dessert
- Millefeuille
- Pithiviers
- Conversations
- Jésuites
- Chaussons
- Palmiers
- Puits d'amour
- Galettes
- Dartois
- Napolitain
- Croustades
- Jalousies
- Flan
- Cornets à la crème
- Sacristains
- Rissoles

.....

#### **SALÉE**

- Feuilletés
- Allumettes
- Friands
- Tourtes
- Bouchées
- Fleurons
- Chaussons
- Dartois
- Croustades
- Cornets
- Pâté pantin
- Talmouses
- Vol-au-vent

### **PÂTE À FONCER SUCRÉE**

- Tartes aux fruits
- Tartes Alsacienne
- Tartelettes
- Tarte Bourdaloue
- St. Honoré

### **PÂTE SUCRÉE**

- Tartes fines aux fruits
- Tartelettes aux fruits

### **PÂTE SABLÉE**

- Sablés
- Sablés Nantais
- Merveilles

### **PÂTE À NOUILLE**

- Nouilles fraîches
- Nouilles à la tomate
- Nouilles aux épinards

## — LES PÂTES MOLLES

### PÂTE À CRÊPES

#### SUCRÉE

- Crêpes au sucre
- Crêpes flambées
- Crêpes normande
- Crêpes fourrées
- Crêpes soufflées
- Gâteau de crêpes
- Aumônières

.....

#### SALÉE

- Crêpes farcies
- Pannequet
- Ficelle picarde
- Aumônières
- Croustilles

### PÂTE À CHOUX

#### SUCRÉE

- Eclairs
- Religieuses
- Salambos
- Glands
- Choux kirsch
- Choux G. Marnier
- Paris-Brest
- Choux Chantilly
- Cygnes
- Paniers
- St. Honoré
- Chouquettes
- Profiteroles
- Bâton de Jacob
- Polka
- Duchesse
- Pont-Neuf
- Croquembouche
- Fours frais
- Pet-de-nonne

.....

#### SALÉE

- Gougères
- Ramequins
- Talmouses
- Profiteroles
- Caroline
- Gnocchi parisienne
- Quenelles
- Pommes dauphine
- Pommes lorette



## — LES PÂTES MONTÉES

### **PÂTE À BISCUIT**

- Biscuit roulé
- Roulés confiture
- Biscuit à la cuiller
- Biscuit de Savoie
- Biscuit au chocolat
- Biscuit d'amandes
- Pain de Gênes
- Bûches

### **PÂTE À GÉNOISE**

- Singapour
- Fraisier
- Mokas
- Bûches
- Pudding
- Génoise chocolat
- Génoise café
- Forêt noire

### **PÂTE À FRIRE**

#### **SUCRÉE**

- Beignets aux fruits
- Beignets de citrons
- Beignets fleurs d'acacias
- Beignets de semoule

.....

#### **SALÉE**

- Beignets de légumes
- Beignets fleurs courgettes
- Fritots d'abats
- Fritots de poisson

## — LES PÂTES LEVÉES

### **PÂTE À BRIOCHE**

#### **SUCRÉE**

- Brioche à tête
- Brioche Suisse
- Brioche mousseline
- Beignets viennois
- Pains aux raisins
- Kouglofs

.....

#### **SALÉE**

- Saucisson en brioche
- Filet de bœuf
- Kouloubiac

### **PÂTE À SAVARIN**

- Savarins
- Babas
- Marnage
- Gorenflot

### **PÂTE À PAIN**

- Pain de campagne
- Pain de gruau
- Pain de mie
- Pain de seigle
- Pâte à pizza

## — LES PÂTES **POUSSÉES**

### **PÂTE À MADELEINE**

- Madeleine
- Madeleine à l'orange
- Madeleine aux amandes
- Madeleine au citron
- Madeleine noix coco

### **PÂTE À QUATRE-QUARTS**

- Quatre-quarts
- Quatre-quarts à l'ananas
- Quatre-quarts aux noisettes

### **PÂTE À CAKE**

#### **SUCRÉE**

- Cake aux raisins
- Cake à la banane
- Cake à l'ananas

.....

#### **SALÉE**

- Cake aux olives
- Cake au jambon
- Cake fruits de mer

### **PÂTE À PAIN D'ÉPICES**

- Pain d'épices

### **PÂTE À MARBRÉ**

- Marbré

## — LES **MERINGUES**

### **MERINGUE FRANÇAISE**

- Pâte à succès
- Pâte à progrès
- Pâte à russe
- Pâte à dacquois
- Meringuettes

### **MERINGUE ITALIENNE**

- Crème au beurre
- Vacherin
- Omelette norvégienne
- Tartes au citron
- Crème chiboust
- Crème St. Honoré

### **MERINGUE SUISSE**

- Meringues sèches
- Décors