

Les pâtes de base

Pâte brisée	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	1000	250
Beurre	g	500	125
Sel fin	g	20	5
Eau	g	200	50
Œufs (jaune)	pièce	4	1
Sucre semoule *	g	50	12,5
Poids total	g	1990	498

1kg = 5 tartes pour 8 personnes, 1 tarte pour 8 personnes : 400 g de pâte.

Pâte feuilletée	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	1000	250
Sel fin	g	20	5
Eau	g	500	125
Matière grasse feuilletage	g	750	187,5
Poids total	g	2270	568

Pâte à brioche	Unité	Référence	Quantité
Farine type 45	g	1000	250
Sel fin	g	20	5
Sucre semoule *	g	75	18,75
Levure de boulanger	g	40	10
Lait	ml	100	25
Œufs (entier)	pièce	14	3,5
Beurre	g	600	150
Poids total	g	2605	651

La proportion d'œufs peut varier de 12 à 14 selon le calibre.

Pâte fraîche	Unité	Référence	Quantité
Farine type 45 ou semoule	g	1000	100
Œufs (entier)	pièce	10	1
Sel fin	g	20	2
Huile *	ml	50	5
Poids total	g	1620	162

Portion : entre 110 et 140 g par personne

Biscuit cuillère	Unité	Référence	Quantité
Œufs (jaunes)	pièce	20	4
Sucre semoule	g	400	80
Œufs (blancs)	pièce	20	4
Sel fin *	PM		
Sucre semoule	g	100	20
Farine type 55	g	400	80
Poids total	g	1900	380

On peut remplacer 20% de la farine par de la fécule.

Pâte à savarins	Unité	Référence	Quantité
Farine type 45	g	1000	250
Sel fin	g	20	5
Sucre semoule	g	100	25
Levure de boulanger	g	50	12,5
Eau	g	400	100
Œufs (entiers)	pièce	10	2,5
Beurre fondu tiédi	g	400	100
Poids total	g	2520	630

Pâte sucrée	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	1000	250
Beurre	g	500	125
Sucre glace ou semoule	g	400	100
Sel fin	g	10	2,5
Œufs (entier)	pièce	5	1,25
Poids total	g	2185	546

Pâte feuilletée au beurre	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	1000	250
Sel fin	g	20	5
Beurre fondu refroidi	g	150	37,5
Eau	g	500	125
Beurre sec	g	750	187,5
Poids total	g	2420	605

Pâte à pain Tradition	Unité	Référence	Quantité
Farine type 65	g	1000	250
Sel fin	g	18	4,5
Eau	g	700	175
Levure de boulanger	g	15	3,75
Poids total	g	1733	433

Pâte à raviolis	Unité	Référence	Quantité
Farine type 45	g	1000	500
Sel fin	g	20	10
Œufs (entier)	pièce	6	3
Œufs (jaune)	pièce	4	2
Eau	g	100	50
Huile	ml	100	50
Poids total	g	1530	765

Pâte à crêpe	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	500	250
Sel fin	g	10	5
Sucre semoule *	g	50	25
Œufs (entier)	pièce	6	3
Lait ou TPT lait/bière	ml	1000	500
Beurre noisette	g	100	50
Poids total	g	1990	995

Proportion pour une soixantaine de crêpes de 14 à 16 cm.

Pâte à frire	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	1000	250
Sel fin	g	20	5
Œufs entiers	pièce	10	2,5
Huile	ml	200	50
Lait ou bière ou TPT	ml	1000	250
Œufs (blancs)	pièce	16	4
Sucre semoule *	g	50	12,5
Poids total	g	3300	825

Pâte sablée	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	1000	250
Beurre	g	500	125
Sucre glace ou semoule	g	500	125
Sel fin	g	10	2,5
Œufs (entier)	pièce	4	1
Levure chimique *	g	20	5
Poids total	g	2230	558

Pâte à choux	Unité	Référence	Quantité
Eau	g	1000	250
Sel fin	g	20	5
Sucre semoule *	g	50	12,5
Beurre	g	400	100
Farine type 55	g	500	125
Œufs (entier, 55 g) *	pièce	16	4
Poids total	g	2850	713

La proportion d'œufs peut varier de 14 à 20 selon le calibre.

Craquelin	Unité	Référence	Quantité
Beurre doux	g	90	450
Sucre cassonade	g	90	450
Farine de blé	g	90	450
Nbre de choux		12	60

Pâte à génoise	Unité	Référence	Quantité
Œufs (entier)	pièce	32	4
Sucre semoule	g	1000	125
Farine type 55	g	1000	125
Beurre fondu refroidi *	g	200	25
Cacao *	g	100	12,5
Poids total	g	4060	508

On peut remplacer 20% de la farine par de la fécule.

Pâte à crêpe de sarrasin	Unité	Référence	Quantité
Farine de blé noir	g	300	150
Farine type 55	g	200	100
Sel fin	g	10	5
Sucre semoule *	g	50	25
Œufs (entiers)	pièce	6	3
Lait ou TPT lait/cidre	ml	1000	500
Beurre	g	100	50
Poids total	g	1990	995

Crumble	Unité	Référence	Quantité
Farine type 55	g	100	50
Beurre	g	100	50
Sucre	g	100	50
Sel	PM		
Poids total	g	300	150

TPT : Tant pour Tant

(*) Facultatif, selon utilisation