

Pâte à foncer fine (*Pour flans spéciaux et Tartes aux fruits*). — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée ; 10 grammes de sel ; 50 grammes de sucre en poudre ; un œuf ; 300 grammes de beurre manié ; un décilitre et demi d'eau.

Procédé : Étaler la farine en couronne ; rassembler au milieu sel, sucre, œuf et beurre ; amalgamer d'abord ces différents éléments ; incorporer ensuite la farine petit à petit et fraiser deux fois.

Rassembler la pâte en boule et la tenir au frais.

Pâte à Galette ordinaire. — *Proportions* : 500 grammes de farine ; 10 grammes de sel ; 15 grammes de sucre ; 375 grammes de beurre ; un décilitre et demi d'eau.

Procédé : Faire la détrempe comme pour la Pâte à foncer ; rassembler la pâte en boule, mais ne pas la fraiser. Laisser reposer au frais pendant une heure au moins.

Lui donner ensuite trois tours, en laissant un intervalle de 8 à 10 minutes entre chaque tour. — Après le dernier tour, laisser la pâte reposer encore quelques minutes avant de la détailler.

Pâte sèche sucrée pour différents usages. — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre ; 150 grammes de sucre ; 3 œufs ; une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

Procédé : Détremper comme à l'ordinaire, fraiser la pâte deux fois ; la rassembler en boule et la tenir au frais jusqu'au moment de l'emploi.

Pâte à Petits gâteaux (*Pour thé et bordures d'Entremets*). — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée ; 300 grammes de beurre ; 300 grammes de sucre ; un œuf entier et 4 jaunes ; une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

Procédé : Détremper comme de coutume ; fraiser deux fois ; rassembler la pâte en boule et la laisser reposer au frais pendant une heure au moins.

Détail : Abaisser la pâte sur une épaisseur d'un centimètre ; la détailler avec les petits emporte-pièces spéciaux ; relever les détails sur plaque ; dorer aux jaunes d'œufs ; décorer à volonté avec : demi-amandes, demi-cerises confites, angélique, écorce d'orange confite, raisins, etc. — Cuire à four chaud.

Gommer les gâteaux en les sortant du four.

NOTA. — Le gommage a pour but de leur donner du brillant et il doit se faire dès la sortie du four. On emploie pour cela une dissolution de gomme arabique qui est appliquée au pinceau sur les gâteaux, en les sortant du four.

Dans certains cas, on remplace la gomme arabique par du lait bouillant sucré à l'état de sirop.

Pâte à dumplings et à puddings. — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée ; 300 grammes de graisse de rognon de bœuf bien sèche ; 15 grammes de sel ; 2 décilitres d'eau. Si cette pâte est destinée à des Puddings aux fruits, on lui ajoute 50 grammes de sucre.

Procédé : Casser la graisse en menus morceaux et la débarrasser des membranes qui l'enveloppent. La hacher très finement ensuite ; la mettre au milieu de la farine étalée en couronne, en y joignant : le sel, le sucre et l'eau. Mélanger d'abord ces divers ingrédients ; incorporer ensuite la farine petit à petit ; rassembler la pâte en boule sans la fraiser et la tenir au frais jusqu'au moment de l'emploi.