

LES PÂTES DE BASE EN CUISINE



CLASSIFICATION DES PÂTES DE BASE

- ◉ **Les pâtes sèches :**

Brisée, sablée, sucrée, à foncer, à nouilles et feuilletée

- ◉ **Les pâtes molles :**

A choux, à crêpes, à galettes, à frire à blinis

- ◉ **Les pâtes montées :**

A génoise, à biscuit, à frire

- ◉ **Les pâtes levées :**

A savarin, à brioche, à pain, à pizza, à croissant

- ◉ **Les pâtes poussées :**

A cake, à marbré, à quatre-quarts, à madeleine

PARTICULARITES

- Les pâtes sèches ont la particularité commune d'être friables et croustillantes après cuisson.
- Les pâtes molles ont une consistance onctueuse et souple.
- L'augmentation de volume des pâtes montées est due à la mousse (incorporation d'air) obtenue grâce au fouettage intensif ou à l'addition de blancs d'oeufs battus en neige.
- L'augmentation de volume des pâtes levées est due à la fermentation de type panaire (formation de gaz carbonique) réalisée par une levure biologique vivante (levure de bière ou *saccharomyces cerevisiae*).
- La pousse des pâtes poussées est obtenue par l'addition de levure chimique (avec formation de gaz carbonique).

VOCABULAIRE

- **ABAISSER**

Étendre une pâte au rouleau ou au laminoir à l'épaisseur voulue.

- **APPAREIL**

Mélange de différentes substances alimentaires entrant dans la composition d'une préparation.

- **CHIQUETER**

Inciser avec la lame d'un couteau le tour d'une pièce à base de pâte feuilletée.

- **COUCHER**

Façonner généralement sur une plaque et à l'aide d'une poche des appareils mous : biscuit, meringue, pâte à choux...

- **CORDER**

État d'une pâte dont la consistance devient élastique.

- **DESSÉCHER**

Travailler une pâte sur le feu jusqu'à l'évaporation partielle de l'eau de constitution.

VOCABULAIRE

- **DORER**

Répartir sans excès avec un pinceau, de la dorure sur une préparation avant la mise en cuisson.

- **DORURE**

Composition à base :- de jaune et crème de lait ou eau.

- **DÉTREMPE**

Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes (feuilletée, à choux)

- **FLEURER**

Mettre une fine couche de farine sur un tour, une plaque ou une pâte pour empêcher les préparations de coller.

- **FONCER**

Enfoncer la pâte dans un moule et lui faire épouser sa forme en garnissant le fond et les parois.

- **FRAISER**

Travailler par petites quantités une pâte avec la paume de la main en la poussant devant soi sur le marbre

VOCABULAIRE

○ **GLACER**

- 1- Saupoudrer de sucre glace certains entremets et les mettre sous la salamandre pour les faire briller (crêpes, beignets...).
- 2- Recouvrir la surface de certaines pâtisseries de pâte à glacer ou de fondant (choux, éclairs).

○ **PATON**

Morceau de pâte non détaillée.

○ **PINCER**

Pratiquer des petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, pâtés...

○ **PIQUER**

Faire de petits trous sur une abaisse avec une fourchette ou un pique pâte.

○ **POUSSER**

Appareil qui gonfle sous l'action de la chaleur.

○ **ROGNURES**

Se dit de chutes de pâtes ou de dessert.

VOCABULAIRE

- **ROMPRE**

Arrêter momentanément la fermentation d'une pâte levée.

- **RUBAN**

Monter un appareil au fouet jusqu'à obtention d'une masse aérée et bien homogène.

- **TAMISER**

Action de se servir d'un tamis en vue d'enlever les grumeaux d'un produit.
Exemples : farine, sucre glace ...

- **TOURER**

Allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage, puis le plier en trois ou quatre.

- **TRAVAILLER**

Mélanger vigoureusement une pâte ou un appareil à l'aide d'une spatule ou d'un batteur-mélangeur.

- **VIDELER**

Former avec les doigts sur le bord d'une abaisse, une sorte de rebord, obtenu en repliant la pâte sur elle-même.

PROPRIETES DES COMPOSANTS

- C'est la charpente des pâtes grâce à l'amidon et au gluten qu'elle contient.

Ses principales propriétés sont : l'hydratation, l'extensibilité, la ténacité, l'élasticité.

La type 45 : Farine riche en gluten, elle est utilisée pour les pâtes levées demandant beaucoup d'élasticité de plasticité.

La type 55 : Farine courante utilisée en cuisine et en pâtisserie.



- Contribue à la saveur, la couleur.
- Fait ressortir le goût du sucre.
- Régule la fermentation.
- Favorise l'émulsion des blancs d' œufs.

PROPRIETES DES COMPOSANTS



- Favorise la friabilité, le feuilleté des pâtes. C'est un agent liant.
- Il rend imperméable les parois des alvéoles dans la pâte, ce qui permettra la rétention de la vapeur d'eau. Il affine les pâtes.
- Ralentit la fermentation des pâtes levées. Il assure la qualité du produit.

- Contribue à la saveur.
- Favorise la fermentation des pâtes levées.
- Assure une coloration de surface régulière



Le blanc : assure le développement, la consistance ainsi que la légèreté des préparations.

Le jaune : apporte couleur, onctuosité, finesse et liaison aux crèmes et appareils.

Entier : Il permet la liaison, l'homogénéité, la solidification et le développement de certaines pâtes, crèmes, appareils divers..

PROPRIETES DES CONSTITUANTS

Apporte des matières minérales.

- Hydrate les pâtes.
- Favorise le développement des pâtes lors de la cuisson par le dégagement de vapeur (pâte à chou).



- Apport d'arôme.
- Agent mouillant.



- Provoque la poussée des pâtes par dégagement de gaz carbonique.
- Assure la consistance des pâtes poussées.



- Provoque la levée des pâtes par fermentation alcoolique.
- Apport de saveur.
- Assure le moelleux ainsi que la texture de la mie.

LA PÂTE BRISEE

LE PRODUIT FINI : la pâte doit être souple, homogène mais non élastique. Elle est fondante en bouche. La cuisson la rend friable et croustillante.



APPLICATIONS

- Tartes diverses (aux fruits, Bourdaloue = poire + crème d'amandes, salées : quiche...)

DERIVES

- On peut remplacer une partie de la farine par de la poudre d'amandes, cacao, noix de coco râpée...

0.250	KG
0.125	KG
0.005	KG
1 JAUNE	P
0.05	L



LA PÂTE FEUILLETEE

Pâte de couleur jaune clair, qui doit présenter à la coupe des couches nettes de beurre et détrempe qui forment à la cuisson les différentes couches de la pâte.



PRESENTATION DE LA TECHNIQUE

Réaliser une détrempe faite d'eau, sel et farine, dans laquelle on enveloppe la moitié de son poids en matière grasse. Après avoir étirer le pâton, tourer la pâte 6 fois, c'est-à-dire abaisser puis replier la pâte en la laissant reposer entre les intervalles. Cette action permet de créer les couches successives de pâte et détrempe pour favoriser le développement de la pâte à la cuisson.

0.250	KG
0.190	KG
0.005	KG
1 JAUNE DORURE	P
0.125	L



LA PÂTE A CHOUX

On doit obtenir une pâte lisse, brillante, de consistance souple mais non liquide. A la cuisson, les pièces sont régulières, colorées uniformément, croustillantes en périphérie et moelleuses à cœur.



APPLICATIONS

On utilise la pâte à choux pour une multitude de préparations sucrées (Paris-brest, éclairs, religieuses...) mais aussi salées (talmouses, carolines, beignets de morue...)

DERIVES

Mais en plus d'être garnie une fois cuite, on peut l'utiliser comme base de préparations (gnocchi, pommes dauphines...)

0.125	KG
0.080	KG
0.005 0.010	KG
4	P
0.250	L



LA PÂTE A GENOISE

LE PRODUIT FINI : on attend un appareil mousseux et homogène, de couleur jaune claire, aéré et onctueux. Après cuisson, le biscuit doit être d'une couleur dorée en surface et jaune à l'intérieur, de texture souple et savoureuse.



APPLICATIONS/DERIVES

Moka : génoise fourrée de masquée de crème au beurre au café, décoré d'amandes

Mascotte : génoise garnie de c.au beurre praliné, décoré d'amandes effilées.

Forêt Noire : génoise au chocolat garnie de Chantilly et cerises à l'eau de vie. Masquer de copeaux de chocolat.

0.125	KG
0.040	KG
0.125	KG
4	P



LA PÂTE A FRIRE

LE PRODUIT FINI :

On doit obtenir une pâte souple, homogène, légère, aérée et enrobante



DERIVES

La pâte à frire japonaise (tempura) : farine eau glacée, sel fin

Pâte à frire base pâte à choux (pâte à choux+lait+sucre+vanille)

APPLICATIONS

Beignets de fruits

Fritots (beignets salés)

0.200	KG
0.05	L
0.003	KG
2 ENTIERS 3 BLANCS	P
0.200	L



LA PÂTE A CRÊPES

LE PRODUIT FINI :

On doit obtenir une pâte souple, homogène, légère, aérée et enrobante



Recette de la "pâte à crêpes"

Ingrédients:



Ustensiles:



Confection:

formez un puit



<http://nouroudanslain.centerblog.net>

APPLICATIONS

SALEES

Ficelle picarde, crêpes aux fruits de mer.....

SUCREES

Pannequets, crêpes sucrées, flambées, Aumonières....

0.250	KG
0.05	KG
0.050 0.003	KG
3	P
0.500	L



LA PÂTE A BRIOCHE

LE PRODUIT FINI : la pâte doit être souple, homogène et élastique. Elle est fondante en bouche. La cuisson la rend croustillante et moelleuse



APPLICATIONS
BRIOCHEs, SAVARIN,
BABA AU RHUM, KOUGLOF

0.300	KG
0.150	KG
0.050 0.006	KG
4	P
0.012	KG



LA PÂTE POUSSEE

LE PRODUIT FINI : la pâte doit être souple, homogène et élastique. Elle est fondante en bouche. La cuisson la rend croustillante.,moelleuse et fondante



APPLICATIONS

CAKE, MADELEINE,GATEAUX MARBRE,
QUARTRE QUART,

0.200	KG
0.150	KG
0.150	KG
4	P
0.008	KG

