

Les Pâtes.

La pâte sablée :

- 250g farine
- 125g beurre 140
- 70g sucre
- 45g jaune d'œuf

Dans un saladier, mettre le beurre pommade, le sucre et les jaunes. Les mélanger à la spatule puis ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène (moins on la malaxe et plus elle sera sablée). Filmer et laisser reposer un quart d'heure au frigo.

La pâte brisée :

- 200g farine
- 1 œuf
- 100g beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 5 à 10cl d'eau (à ajuster pour la texture)
- 1càs de sucre

Dans le robot, au feuillet, mélanger les ingrédients dans l'ordre cité. Laisser reposer un quart d'heure au frigo filmée.

La pâte sucrée :

- 120g de beurre pommade
- 2g de sel
- 100g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 250g farine

Officiellement, la pâte sucrée contient moins de beurre et plus de sucre que la pâte sablée. Dans le robot muni d'une feuille mettre le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une crème. Ajouter la poudre d'amande, puis l'œuf et le sel. Mélanger un peu. Incorporer (on peut le faire au blender pour le côté sableux et étaler au rouleau entre deux feuilles) la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une boule. Réserver au frigo au moins 1h (2h c'est mieux) sous film (ou au congélo 10 minutes). Etaler sur 2mm. Cuire 20/25 min à 165° au bas.

La pâte sablée breton :

- 200g farine
- 150g beurre
- 140g sucre
- Un sachet de levure chimique (12g)
- 50 de jaune d'œuf

Mettre tout dans le robot (en prenant soin de mélanger la levure avec la farine et de mettre le beurre en dés) et mélanger à la feuille tout doucement jusqu'à consistance. Filmer et mettre au frais un quart d'heure avant d'étaler.

La pâte à choux : (pour une vingtaine de choux)

- 1/4L d'eau
- 5g sel
- 100g beurre
- 4 œufs
- 1cc de sucre
- 150g farine

Faire chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre jusqu'à ébullition. Ajouter la farine en une fois et mélanger à la spatule en bois jusqu'à obtenir une pâte consistante, compacte, sèche qui ne colle plus aux parois.

Retirer du feu et la mettre dans un robot. Mettre le robot sur vitesse moyenne avec un feuillet pendant une ou deux minutes. Incorporer petit à petit les œufs préalablement battus. La pâte à chou doit être lisse, brillante et former un bec d'oiseau.

Sur du papier sulfurisé ou une plaque anti-adhérente faire des boules de la taille d'une balle de ping-pong (pour obtenir au final une balle de tennis – ne pas trop les coller)

Cuire à 200° durant 25min. Les quinze premières minutes fermées puis légèrement entrouvert afin de laisser s'échapper la vapeur. Si on ouvre trop vite, les choux tombent !

La pâte à pain :

- 500g farine
- 320g eau
- 8g sel
- 8g de levure de boulanger

Mettre la levure dans 20g d'eau tiède (pas brûlante, à peu près 40°C afin que les levures se développent). Pendant ce temps, mélanger le reste de l'eau, la farine et le sel au batteur pas trop vite. Quand le mélange est homogène et surtout le sel dissout, ajouter la levure et pétrir à la main. Laisser reposer en couvrant d'un torchon pendant 1/2h.

Ensuite, dégazer et pétrir un peu en ajoutant un peu de farine au besoin pour éviter que cela colle et en faire une boule. Laisser reposer à nouveau 1/2h et recommencer une dernière fois puis mettre au frigo pendant 10h min (48h max).

Mouler le pain sans trop travailler la pâte et enfourner à four chaud (300°C) en mettant une coupelle avec de l'eau à l'intérieur.

La pâte à pizza (sensiblement identique à la pâte à pain): (pour une plaque)

- 250g farine
- 125g eau
- 1 càc sel
- 1 càc sucre
- 2 càc d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure sèche

Mettre la levure dans l'eau tiède (pas brûlante, à peu près 40°C afin que les levures se développent), y ajouter le sucre puis remuer. Pendant ce temps, verser la farine dans un saladier ou sur un plan de travail. Faire un puits. Ajouter l'eau au centre. Introduire petit à petit la farine à l'eau avec une spatule ou les doigts et finir par malaxer au mieux. Ajouter le sel et l'huile d'olive. Homogénéiser et pétrir le mélange. Ne pas hésiter à frapper la pâte afin de développer le gluten qui va lui donner plus tard son élasticité. Laisser reposer en couvrant d'un torchon pendant 1 à 2h.

Lorsqu'elle a doublé de volume, deux écoles : les amateurs de pâte fine étaleront la pâte finement en farinant régulièrement, mettrons leur garniture et tout de suite au four. Les napolitains la préfèrent épaisse et l'étaleront modérément au rouleau ou iront même jusqu'à l'étirer sans la rouler. La laisser gonfler encore 1/2h. La garnir et enfourner : 180-200°C en surveillant.

La pâte feuilletée :

- 500g farine
- 300g eau
- 5g sel
- 400g beurre manié (300g beurre+100g farine)

Faire une couronne de farine et verser l'eau au centre avec la pincée de sel. Travailler la pâte à la corne en incorporant la farine par mouvement délicat et circulaire. La consistance devient

liée tout en restant liquide. Ramener sans cesse la farine avec la corne vers le centre afin que la farine absorbe le liquide restant.

Couper et ramener la pâte sans cesse afin de l'amalgamer sans développer le gluten et sans la rendre élastique. La détrempe doit rester molle, collante, sans corps et froide.

Faire une croix à quatre branches, plus épaisse au centre. Poser le beurre manié (ayant à peu près la même consistance que la détrempe) en forme de cube sur l'épaisseur centrale.

Refermer les quatre branches afin d'envelopper le beurre avec soin.

Tapoter légèrement le pâton avec le rouleau de façon à ce que la matière grasse se répartisse équitablement sans percer. Abaisser au rouleau sans forcer sur les premiers tours. Un tour consiste à abaisser en une bande ; fariner sans excès et plier en trois. Mettre au frigo un quart d'heure et recommencer en tournant d'un quart de tour. Même opération 6 fois.

La pâte à pâtes :

- 200g farine
- 200g semoule fine
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 cc d'huile d'olive

Dans le robot muni d'un crochet, mettre tous les ingrédients et mélanger à vitesse moyenne pendant 10 minutes. Filmer et réserver au frais durant 30 minutes au moins.

Faire quatre boules. Les étaler en fleurant au minimum au rouleau. Passer dans le laminoir du plus large au plus fin en veillant à replier la pâte sur elle-même et à la passer deux fois par épaisseur afin de la rendre plus homogène et élastique.

Laisser sécher a volo en faisant pendouiller sur une grille de four posée entre deux chaises avec une plaque en bas pour récupérer les tombants. Mettre dans l'eau bouillante durant trois minutes.

La pâte levée feuilletée :

Le poolish :

- 100g farine
- 2g de levure
- 60g eau

Mélanger 4 minutes à vitesse 1 puis 6 minutes à vitesse 2. Laisser reposer 12h au frigo. Sortir le beurre pour le lendemain.

Le lendemain :

- 500g de farine
- 75g de sucre
- 9g de sel
- 25g de beurre
- 20g de levure de boulanger
- 125g de lait
- 125g eau
- 1 oeuf
- +250g de beurre pour le tourage

Mettre la levure dans le lait tiède pour le réveil. Mettre dans le bol du robot la farine, le sucre, le sel, le beurre pommade, 25g de l'œuf battu (garder le reste pour dorer les viennoiseries) et 150g de poolish. Commencer à pétrir et ajouter peu à peu l'eau tiède, puis le lait avec la levure. Pétrir 10 minutes à vitesse 1. Décuver et laisser détente 10 minutes. Etaler grossièrement en forme de rectangle sur une épaisseur de 2/3 cm. Couvrir d'un film plastique (pour éviter la croûte) et laisser pointer au frais durant 30 minutes.

Faire un tour double. A nouveau 30 minutes au frais faire un tour simple. Repasser au frais durant au moins 45 minutes.

Etaler la pâte et détailler les viennoiseries. Laisser reposer à 28°C en milieu humide (chambre de fermentation c'est l'idéal) pendant 2h30. Dorer au pinceau.

Mettre au four ventilé à 170°C pour au moins 15 minutes.