

Gilbert De Chardat

Le chef met la main à la pâte

*Toutes les recettes de Pâtes de base
en cuisine et pâtisserie*



Toutes les préparations de pâtes : à tartes sucrées et salées, à beignets, à crêpes, à gaufres, feuilletés, brioches, croissants, blinis, pains, nouilles, etc.

EXTRA

Préface

Tous les livres mentionnent un certain nombre de recettes de pâtes.

Pourtant j'ai pensé qu'un livre traitant exclusivement de ce sujet serait d'une grande utilité.

Ce qui m'incite à écrire ce livre sont les fruits de ma longue expérience de chef et les observations faites au cours de ma carrière.

En partant du principe que plusieurs formules de l'ancienne école sont peu pratiques ou passées de mode, je vous donne ici quelques nouvelles formules à côté de quelques anciennes que cette même expérience m'a engagé à concilier avec les nécessités de la vie actuelle.

Je crois fermement avoir comblé une lacune. Ces recettes étant appelées à remplir un rôle de premier plan.

Que de cœurs a-t-on pu conquérir avec un gâteau. Ne dit-on pas que Peau d'Ane conquiert l'amour de son prince grâce à un gâteau pétrit de ses mains ?

Quel plaisir de se retrouver à la fin d'un repas devant un dessert aussi beau que bon. Un gâteau en fin de repas est toujours un moment d'émotion.

Un gâteau doit être choisi en fonction du plat principal, de la circonstance et de la saison. Si le plat principal est copieux, le dessert devra être léger et inversement. Un gâteau à base de fruit terminera agréablement un repas riche.

La décoration et la présentation sont très importantes pour donner un air de fête. Au gré de l'imagination, chacun ou chacune pourra varier la

présentation et offrir un dessert personnalisé ou même adapté aux circonstances (anniversaire, Noël, fête)

Recevoir chez soi pour donner un dîner et terminer par un gâteau c'est donner quelque chose de soi. Loin d'être une corvée, la confection d'un gâteau doit être un réel plaisir.

Je vous souhaite de bons moments de gourmandises.

Quelques conseils

Les farines sont classées par type.

Les plus courantes sont la Type 45 et la Type 55

En pâtisserie la farine la plus utilisée est la T 45 celle-ci contient entre 0,4 et 0,5 % de matières minérales

Pour la boulangerie la farine la plus courante est la T 55 et elle contient entre 0,5 et 0,6 % de matières minérales

Dans certaines de mes recettes j'utilise de la levure de boulanger (dans les pâtes levées) attention à ne pas la confondre avec la levure chimique en poudre. Votre recette serait ratée.

Lorsque l'on pétrit une pâte, il s'agit de suivre un ordre de travail mentionné dans les recettes.

La pincée de sel dans les pâtes est indispensable. Sans sel la pâte est fade, sans corps ni force.

Pour dorer un gâteau avec un jaune d'œuf, ajouter une pincée de sel ce qui va liquéfier l'œuf et faire ressortir le bon goût du gâteau

Pour faciliter le bon démoulage d'un gâteau, il est prudent de tapisser le fond du moule avec un papier sulfurisé.

Dans certaines recettes, la proportion d'eau donnée est approximative. Il faut savoir que toutes les farines n'absorbent pas la même quantité d'eau.

Après avoir étalé puis foncé un moule de pâte il est important de la laisser reposer un minimum de temps sans quoi elle se rétracterait à la cuisson.

Tamisez toujours la farine pour la confection de vos tartes salées ou sucrées.

La plupart des recettes de pâtes peuvent se confectionner à l'aide d'un mélangeur muni d'un crochet. Vous pouvez aussi confectionner vos pâtes dans une bassine ou un grand saladier à l'aide de la main.

Pour cuire des tartes ou des tartelettes à blanc, fonder le moule de pâte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette, laisser reposer la pâte 20 minutes.

Couvrir ensuite le fond de la pâte d'une feuille de papier aluminium, remplir aux $\frac{3}{4}$ de noyaux de cerises ou de haricots blancs. Cuire la pâte ainsi. La retirer en fin de cuisson.

Retirer l'intérieur qui resservira une prochaine fois. (*Les professionnels utilisent des petits galets en plomb que vous pourrez vous procurer en magasins professionnels*)

Pour certaines tartes il est nécessaire de précuire le fond de tarte à blanc pour ne pas détremper la pâte. Le cas se présente souvent lorsque l'on utilise des fruits au sirop. On peut également remédier à cet inconvénient en chemisant le fond de la pâte avec de la chapelure ou de la poudre d'amande.

Certaines pâtes un peu molles peuvent être abaissées entre deux feuilles de papier film transparent.

Pourquoi fouetter certaines pâtes comme la pâte levée ? L'opération consiste à incorporer de l'air dans la préparation. Selon le cas la pâte sera bien aérée et légère après cuisson soit plus compacte et plus lourde. Le mélange peut se faire à l'aide d'un mélangeur électrique munie d'un crochet simple, soit à la main. Le mélange manuel nécessite plus de force, de travail et de patience, mais le résultat sera plus satisfaisant car la chaleur de la main apporte un plus à la pâte.

Pour vérifier la cuisson d'un biscuit il suffit de piquer une aiguille dans la préparation. Celle-ci doit ressortir sèche.

Pour personnaliser les gâteaux, il existe dans les commerces et dans le rayon pâtisserie des grandes surfaces de nombreux produits tels que : perles d'argenterie, dragées, violettes cristallisées, roses en pâte d'amande, inscriptions pour anniversaire, Noël, petits personnages en pâte d'amande etc.

Un mot sur l'utilisation des feuilles de gélatine

La gélatine est obtenue grâce à la transformation sous l'action de la chaleur, d'une substance contenue dans les os, les cartilages, les tendons.

Les feuilles de gélatine se vendent dans tous les supermarchés au rayon pâtisserie.

Pour les utiliser, mettre les feuilles à tremper dans une grande quantité d'eau froide. Les y laisser quelques minutes. Les retirer lorsqu'elles sont molles et bien les égoutter entre les mains. Les poser dans un récipient et les faire fondre au bain-marie. Les feuilles vont entièrement fondre. Verser le liquide gélatineux dans la préparation qui doit être froide. Le mieux étant de délayer le liquide dans une partie de la préparation puis de verser le mélange dans la préparation.

Pour une préparation chaude, il ne sera pas nécessaire de faire fondre les feuilles au bain-marie, mais de les incorporer une fois égouttées directement dans la préparation (une crème anglaise par exemple)

Les pâtes sucrées

EXTRAIT

Pâte sucrée I

Temps de préparation : 15 mn.

Temps de repos : 1 heure minimum

Proportions pour une tarte pour 8 personnes

100 g de beurre

250 g de farine

1 pincée de sel

100 g de sucre glace

1 œuf

Travailler le beurre pommade avec la farine et le sel dans une bassine en frottant les éléments entre-eux à la main afin d'obtenir un mélange « *sableux* »

Ajouter ensuite le sucre et l'œuf.

Former la pâte.

La travailler et la mettre en boule.

L'envelopper dans un papier film et la laisser reposer au frais avant l'utilisation.

Cette recette convient pour toutes sortes de tartes.



Tarte à l'abricot

Garnir un cercle à tarte de pâte sucrée. Piquer le fond avec une fourchette pour éviter les boursofflures. Garnir la tarte d'oreillons d'abricot au sirop. Enfourner pour la cuisson. A mi-cuisson, ajouter une préparation à crème prise (La recette se trouve dans les recettes de base) poursuivre la préparation à terme. Retirer en fin de cuisson. Laisser refroidir.

Badigeonner la surface à l'aide d'un pinceau d'un nappage abricot.

Pâte sucrée II

Temps de préparation : 15 mn.

Temps de repos : 1 heure minimum

Utilisation : pour toutes sortes de tartes

Proportions pour une tarte pour 8 personnes.

230 g de farine
1 pincée de sel
30 de noix de coco râpée ou
de poudre d'amande
60 g de sucre
125 g de beurre
1 œuf

Travailler ensemble la farine, la pincée de sel, la noix de coco ou la poudre d'amande, le sucre et le beurre pommade de façon à obtenir un mélange sableux.

Ajouter l'œuf.

Mélanger l'ensemble pour former la pâte.

L'envelopper dans un papier film alimentaire et la laisser reposer au frais avant son utilisation.

Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie et utiliser pour une tarte de votre préférence.

Tarte aux poires Bourdaloue

Garnir un cercle à tarte de pâte sucrée.
Piquer le fond avec une fourchette pour éviter les boursouflures.

Ajouter une crème à l'amande (voir dans les recettes de base) Chemiser la surface de lamelles de poires pochées au sirop disposées en couronne.

Enfourner pour la cuisson à 180° durant 40 à 45 minutes. Retirer en fin de cuisson. Laisser refroidir. Badigeonner la surface à l'aide d'un pinceau d'un nappage abricot.

Tourte aux noix

Disposer une abaisse de pâte dans une tourtière.

Confectionner un caramel avec 150 g de sucre. Décuire avec 20 cl de crème liquide. Laisser entièrement fondre. Ajouter une cuillère à soupe de miel puis 150 g de noix concassées. Verser la préparation dans la tarte. Couvrir d'un couvercle de pâte. Dorer la surface avec un jaune d'œuf. Dessiner quelques motifs sur la surface avec les dents d'une fourchette. Enfourner pour la cuisson.



Pâte sucrée III

Temps de préparation : 15 mn.

Temps de repos : une nuit

Utilisation : toutes sortes de tartes et petits gâteaux

Proportions pour une tarte pour 8 personnes



Tarte aux pêches de vigne

Garnir un cercle à tarte de pâte sucrée. Piquer le fond avec une fourchette pour éviter les boursoufflures. Garnir la tarte de pêches de vigne pochées au sirop. Enfourner pour la cuisson. A mi-cuisson, ajouter une préparation à crème prise (voir dans les recettes de base) Poursuivre la préparation à terme. Retirer en fin de cuisson. Laisser refroidir.

Badigeonner la surface à l'aide d'un pinceau d'un nappage abricot.

Poudrer les bords de la tarte de sucre glace.

180 g de farine,

1 pincée de sel

70 g de chapelure de biscuits

1 pincée de cannelle

125 g de beurre pommade

125 g de sucre

2 petits œufs

Mélanger la farine, le sel, la chapelure de biscuits, la cannelle.

Travailler ensemble le beurre et le sucre.

Ajouter le précédent mélange.

Travailler l'ensemble pour obtenir un mélange sableux.

Ajouter les œufs.

Former la pâte.

Laisser reposer la pâte une nuit avant son utilisation.

Abaisser la pâte au rouleau pour l'utilisation d'une tarte de votre préférence.

Tarte aux myrtilles

Garnir un cercle à tarte de pâte sucrée. Piquer le fond avec une fourchette pour éviter les boursoufflures. Garnir la tarte de myrtilles sucrées. Enfourner pour la cuisson. Retirer en fin de cuisson. Laisser refroidir. Saupoudrer la surface de sucre glace.

On peut ensuite décorer de rosettes de chantilly.

Pâte sucrée IV

Temps de préparation : 15 mn.
Temps de repos : 1 heure minimum
Utilisation : toutes sortes de tartes
Proportions pour une tarte pour 8 personnes

125 g de beurre	Travailler le beurre pommade et le sucre à l'aide d'une spatule.
125 g de sucre	Ajouter la farine, la pincée de sel.
250 g de farine	Travailler l'ensemble en frottant les éléments entre-eux pour obtenir un mélange sableux.
1 pincée de sel	
2 petits œufs	Ajouter les œufs.
	Mélanger sans trop pétrir.
	Laisser reposer la pâte au frais avant de l'utiliser. Abaisser la pâte au rouleau pour l'utilisation.

Tarte au riz au lait

Garnir un cercle à tarte de pâte sucrée. Piquer le fond avec une fourchette pour éviter les boursouflures.

Cuire le fond de tarte à blanc. Le retirer en fin de cuisson. Laisser refroidir puis le garnir d'un riz au lait traditionnel.