

Pâtisserie passion

Pâte Bretonne

160 g Beurre
160 g Sucre poudre

80 g Jaune d'oeuf

225 g Farine T45

7 g poudre à lever

2 g Sel fin

1

Mélangez au batteur à l'aide de la «feuille»* en 1ère vitesse le beurre et le sucre semoule, jusqu'à obtenir une texture pommade sans morceau.

2

Quand le mélange (1) est homogène, incorporez les jaunes d'oeufs toujours en 1ère vitesse.

3

. Ajoutez (3) ensemble farine, levure et sel, mélangez environ 3 à 4 mn puis débarassez. Laissez reposer 12 h au frais. Mais tu peux aussi la cuire tout de suite. Il faudra bien la fariner pour qu'elle ne colle pas à ton rouleau et à ton plan de travail.

Poids de la recette	634 g
Epaisseur idéale entre	0.5 et 1 cm
Temps de préparation	15 min
Temps de repos mini	2 heures
Temps de repos conseiller	12 heures
Temps conservation Crue	6 jours
Temps consersation cuite	
Congelation crue	non

Il est important de comprendre que selon, le poids, la taille ou l'épaisseur, les informations données sur le temps de cuisson et la température changent. Voici quelques exemples dans le tableau ci-dessus. Attention, chaque four est différent, les indications sont donc à ajuster en fonction de votre situation.

Enfouner à	160°C
Cuire à	160°C



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE