

Pâtisserie passion

Pâte Sucrée

105 g Beurre

135 g Sucre glace

25 g Jaune d'oeuf

125 g Oeuf

300 g Farine T55

3 g Sel fin

1

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

2

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

3

Ajoutez (3) ensemble farine et sel, mélangez environ 3 à 4 mn puis débarrassez. Laissez reposer 12 h au frais.

Poids de la recette	693 g
Épaisseur idéale entre	1 et 1.5 mn
Temps de préparation	15 min
Temps de repos mini	2 heures
Temps de repos conseiller	12 heures
Temps conservation Crue	15 jours
Temps consersation cuite	
Congelation crue	oui

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	220°C
Cuire à	220°C



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE