

# ■ LES PÂTES EN CUISINE ■

## ■ ET EN PATISSERIE ■

### 1. Définition

Les pâtes de base sont utilisées sous forme sucrée ou salée, les différences entre elles proviennent des techniques, des tours de mains mais aussi des variations entre les pesées d'ingrédients et la qualité de ceux-ci...

Les ingrédients les plus utilisés sont : la farine, la matière grasse, les liquides (eau, lait, bière), les œufs, le sel, le sucre, les levures (chimique ou biologique)...

### 2. Classification

- Les pâtes **sèches** : pâte brisée, pâtes sucrée, pâte sablée, pâte feuilletée, pâte à nouilles.
- Les pâtes **molles** : pâtes à choux, pâtes à frire, pâtes à crêpes, pâtes à blinis
- Les pâtes **montées** : appareil ou pâtes à génoise ou à biscuit.
- Les pâtes **levées** : pâtes à brioches, pâtes à savarin, pâtes à pain, pâtes à croissants
- Les pâtes **poussées** : pâtes à cake, pâtes à madeleine, pâtes à marbré, pâtes à quatre – quarts

### 3. Composition

- **Farine de type 45** : riche en gluten, utilisée pour les pâtes levées (brioche, savarin, croissants), plus elle est travaillée, plus elle devient élastique...
- **Farine type 55** : moins riche en gluten que la précédente, elle convient mieux aux pâtes sèches...
- **Œufs** : ils « collent » les différents ingrédients (coagulation des protéines), sans leur présence, les pâtes sont friables, ils apportent également couleur, saveur, odeur, moelleux...
- **Jaunes d'œufs** : ils apportent une liaison plus fine que les œufs entiers, du moelleux mais surtout une coloration accentuée...
- **Blancs d'œufs** : ils apportent « collant », fermeté et lorsqu'ils sont montés en neige leur côté mousseux...
- **Sel** : c'est un rehausseur de goût (sucre), il favorise la coloration, il ralentit les fermentations, mal utilisé, il peut la neutraliser...
- **Sucre** : il sucre, il favorise la coloration de la pâte et le croustillant, même en utilisation salée, la pincée de sucre est nécessaire...



- **Matières grasses** : elles contribuent à la souplesse de la pâte (plasticité), selon le choix (margarine ou beurre), le goût et la texture seront différents...
- **Levures** : La levure chimique s'utilise en mélange avec la farine. La pâte gonfle ou pousse lors de la cuisson (pâte poussée).  
La levure biologique ou levure de boulanger est diluée dans de l'eau ou du lait tiède. Il faut éviter de mettre la levure en contact direct avec du sel ou du sucre, ceux-ci ralentissent ou neutralisent la fermentation. La pousse s'effectue avant la cuisson (en étuve par exemple), en chambre froide (ralentie) et pendant la cuisson (Pâtes levées).

## 4. Utilisations

- Pâtes sèches : brisée, à foncer  
  - En cuisine** : tartes et tartelettes, tourtes, pâtés en croûte (saindoux)...
  - En pâtisserie** : tartes et tartelettes, fonds cuits à blanc...
- Pâtes sèches / pâtes à nouilles salées, sucrées  
  - En cuisine** : tagliatelles, spaghetti, ravioli, cannelloni, lasagnes
  - En pâtisserie** : plus rares
- Pâtes sèches : Feuilletée  
  - En cuisine** : friand, allumettes, jalousie, talmouse, bouchées, vol au vent, fleurons...
  - En pâtisserie** : chaussons, jalousie, pithiviers, tarte en bande ou marguerite, palmiers...
- Pâtes molles : Pâte à choux  
  - En cuisine** : gougères, pommes dauphines, gnocchi à la parisienne
  - En pâtisserie** : choux, éclairs, religieuse, Saint-honoré, Paris-Brest
- Pâtes molles : Crêpes, à frire, blinis  
  - En cuisine** : crêpes farcies, beignets et fritots. Les blinis se servent avec le caviar et le saumon fumé.
  - En pâtisserie** : crêpes fourrées (pannequets) et soufflées, beignets et fritots.
- Pâtes montées : Génoise et biscuit  
  - En pâtisserie** : moka, entremets, omelette norvégienne, biscuits roulés, biscuits Joconde, à la cuillère, bûches de Noël...
- Pâtes levées : Brioche ou à pain  
  - En cuisine** : foie gras, saucisson, filet de bœuf, kouloubiac, petits pains spéciaux (pour accompagner le fromage, un foie gras), pizzas...
  - En pâtisserie** : brioche mousseline, Nanterre, viennoiserie (croissants, pains aux raisins...)...
- Pâtes levées : Savarin, kouglof  
  - En pâtisserie** : savarin chantilly aux fruits, baba au rhum
- Pâtes poussées :  
  - En pâtisserie** : cake, quatre-quarts, marbrés, madeleines.

## Précautions et recommandations

- Eviter de trop pétrir les pâtes sèches, le fonçage devient délicat...
- Travailler au maximum les pâtes levées, plus elles sont élastiques (plus elles ont de corps), plus elles retiennent le gaz carbonique de la fermentation et plus la pâte va gonfler...
- Utiliser de préférence la matière grasse à la température du laboratoire ou la ramollir...
- Verser le sucre sur les œufs en fouettant (blanchir) pour éviter la formation de petits grains...
- Eviter le contact direct de la levure avec le sel et le sucre (voir paragraphe sur les levures)...
- Le temps de repos au frais est indispensable pour une meilleure utilisation des pâtes...
- Réaliser la pâte feuilletée la veille de son utilisation, même remarque pour la pâte à brioche...
- La pâtisserie impose des pesées précises pour la qualité et la régularité de celle-ci...

