



La pâte de la tarte de gauche a été faite avec du gras animal, celle de droite avec du gras végétal.

Question :

Auriez-vous une recette de pâte à tarte facile à travailler, bien feuilletée et qui ne rétrécit pas lors de la cuisson?

Réponse :

Le feuilletage d'une pâte à tarte découle de son contenu en matière grasse et du pétrissage que l'on donne à la pâte. On peut faire la pâte à tarte avec du gras végétal, animal, ou les deux, ou avec une partie de beurre, mais cela à un coût plus élevé. Le gras végétal consiste en un gras tout usage fait d'huile végétale hydrogénée et le gras animal en du saindoux. Le choix de la matière grasse se fait en relation avec l'étiquetage que l'on veut avoir. On ne peut utiliser d'huile pour la pâte à tarte, car de la solidité du gras dépendra le feuilletage.

Deux types de farine entrent dans la composition de la pâte à tarte : la farine tout usage, la farine à pâtisserie, ou encore les deux. Comme pour toute recette de boulanger, on calcule la matière grasse en pourcentage sur le poids de farine utilisé, qui variera de 50 à 65 % selon le type de pâte recherchée. Plus la matière grasse est élevée, plus on aura de feuilletage. Si c'est pour faire de la tarte, je suggère un minimum de 60 %; pour des pâtés, 50 % suffiront pour faciliter la cuisson en rapport avec le gras des viandes, ex. la tourtière.

La pâte se travaille plus facilement si l'on respecte scrupuleusement la teneur en sel. Une trop basse quantité de sel résulte en une pâte collante qui exige plus de farine lors du roulage de la pâte et provoque du rétrécissement. Une pâte manquant de sel sera plus friable et plus cassante à travailler. Le contenu de sel idéal : 2 % du poids total de la farine.

L'utilisation de sucre (blanc ou brun), dextrose ou encore de lait liquide ou en poudre, donne une belle coloration lors de la cuisson. D'autres ajoutent de la poudre à pâte pour obtenir la couleur désirée, ce qui attendrit la pâte mais fait perdre du feuilletage. L'utilisation d'un agent de conservation – propionate de calcium ou de sodium, vinaigre blanc – aide à ralentir le développement des moisissures.

L'eau utilisée pour la pâte à tarte doit être très très froide. Cela devient encore plus important si on travaille la pâte sans la laisser reposer au réfrigérateur. Prendre de l'eau tiède ou à la température de la pièce entraîne le réchauffement de la matière grasse, de sorte que la pâte devient plus collante sur le rouleau à pâte ou sur le laminoin. Si l'eau n'est pas assez froide, y ajouter de la glace ou la garder au réfrigérateur.

La méthode de malaxage devient ici plus importante que pour toute autre recette. Si le malaxage n'est pas fait correctement, il en résulte des problèmes de rétrécissement. Aussi importe-t-il de mélanger la farine avec la matière grasse et les ingrédients secs, avant d'ajouter l'eau. À partir du moment où l'on ajoute l'eau, il faut surveiller le malaxage. Dans une pâte à tarte, on doit éviter le développement du gluten, surtout si on utilise de la farine tout usage faite de blé dur. Trop mélanger occasionne beaucoup de rétrécissement, la pâte devient plus difficile à laminer, d'où une perte du feuilletage.

Vous avez des problèmes techniques?
Faites-nous parvenir vos questions sans tarder!
<Mariofortin@forma-lab.com>

Une tarte belle, appétissante, bien réussie

Deux recettes à faire :

Ingrédients	Pâte toute végétale		Pâte au gras animal	
	%	Kg, g	%	Kg, g
Farine tout usage	100	2,000		
Farine à pâtisserie			100	2,000
Shortening régulier	65	1,300		
Saindoux			50	1,000
Beurre			10	0,200
Sel	2	0,040	2	0,040
Cassonade	1	0,020		
Lait en poudre			1	0,020
Vinaigre blanc 5 %	1	0,020	1	0,020
Eau froide (4-°C)	32	0,640	30	0,600

La recette au gras végétal est confectionnée avec de la farine tout usage, et celle au gras animal avec de la farine à pâtisserie. On peut inverser les deux, selon le rendement que l'on recherche.

La méthode de malaxage

Déposer tous les ingrédients dans le bol du malaxeur, sauf le vinaigre et l'eau. Mélanger jusqu'à l'obtention de grumeaux formés par le gras et la farine. Attention : le beurre ne doit pas être mou ou liquide. C'est normal de voir des morceaux de gras, c'est ce qui donne le beau feuilletage.

Diluer le vinaigre dans l'eau froide avant de l'ajouter à la pâte et mélanger le moins possible. À partir du moment où on incorpore l'eau, se rappeler qu'il ne faut pas développer le gluten. L'utilisation de la farine à pâtisserie produit moins de rétrécissement, car le gluten d'une farine de blé tendre est plus faible. Si le rétrécissement persiste, utiliser un réducteur, comme de la cystéine, de la levure désactivée ou des sulfites. À noter : les sulfites préviennent bien le rétrécissement mais ils font partie des allergènes.

Badigeonner les tartes d'œufs leur confère une apparence bien dorée et lustrée. On peut aussi donner libre cours à son imagination et les décorer avec un design fait de pâte ou encore avec des fruits. Se rappeler que l'apparence finale déterminera la qualité du haut de gamme.