



The French Pâtissier

Tu ne pâtisseras plus **jamais** comme avant

La méthode imparable pour
réussir une pâte sucrée ultra
gourmande



La pâte sucrée est une recette de base de bon nombre de tartes. Absolument **délicieuse** avec sa texture **friable** et son bon goût de beurre, elle peut devenir le **pire cauchemar** de nombre de pâtissiers amateurs et professionnels si son procédé n'est pas correctement maîtrisé.

Tu en as marre d'avoir une pâte sucrée cuite à blanc dont **les bords retombent** ? Qui a **un côté plus épais** que l'autre ? Ou encore **impossible à décercler** ? Tu ne peux plus voir tes **billes de céramique** en peinture ? Tu baves devant la forme parfaite des fonds de tarte présents sur les réseaux sociaux ?

Bien plus qu'un article, je te propose ici **un dossier complet pour que la pâte sucrée n'ait plus aucun secret pour toi.** Tu y découvriras une recette absolument délicieuse, un procédé détaillé et surtout toutes les astuces de fabrication, de cuisson et de conservation, tous les tours de main pour que tu la réussisses enfin à tous les coups !

Côté réalisation, je vais te proposer deux recettes.

- La première est une excellente recette de pâte sucrée. Assez légère, croustillante, elle est **facile à travailler** pour progresser en fonçage et reste très savoureuse.
- La seconde, ultra gourmande, est un peu **la Rolls Royce des pâtes sucrées.** Elle a un délicieux goût de beurre et une superbe texture ultra-croustillante. Cependant, crue, elle a tendance à très vite revenir à température et à se déchirer si elle n'est pas rapidement manipulée. À utiliser pour les fonçages en bande (je t'en reparle plus bas) ou lorsque tu sais foncer super rapidement.

Rassure-toi, **seule la liste d'ingrédients change.** Tout le procédé, les techniques et les astuces sont valables pour les deux recettes (et pour n'importe quelle autre recette d'ailleurs).

Pour ce qui est du goût, la seconde recette est vraiment **démentielle ! Normal pour une pâte sucrée ultra beurrée.** Bon, j'ai perdu la moitié d'entre vous ? Seuls restent les fans de kouign-amann ? Parfait, c'est ce que j'appelle une audience motivée !

Tu as bien fait de rester, je crois sincèrement te proposer là l'une des meilleures recettes de pâte sucrée au monde (d'après un palmarès établi par moi-même).

Et pour ne rien gâcher, les deux recettes ont le mérite **d'avoir des bords qui tiennent parfaitement à la cuisson,** même lors d'une cuisson à blanc. Adieu les disgracieuses petites billes de céramique !

Je vais également te donner toutes les astuces pour que :

- ta pâte ne se rétracte plus jamais à la cuisson,
- ton fonçage soit super régulier,
- le croustillant se conserve dans le temps sans qu'elle ne se détrempe lorsque tu fais une belle tarte aux fruits.

Bref, à la fin de cette lecture, la pâte sucrée n'aura plus aucun secret pour toi.

Tu auras alors toutes les cartes en main pour devenir un véritable expert de cette pâte. Et tu pourras produire à tour de bras des tartes à l'effet "wouahou" pour tes clients ou tes amis !

••• **Quantité** : 500g de produit fini •••

••• **Préparation** : 10min | **Cuisson** : 30min | **Difficulté** : ▲▲▲ | **Coût** : €€€ •••

••• **Conservation du produit fini** : 3 jours au frigo crue. 1 semaine en boîte hermétique cuite. Cette recette peut se congeler cuite (de préférence) ou crue •••



Matériel nécessaire

- Un rouleau à pâtisserie
- Du papier cuisson ou un [Silpat®](#) ou un [Silpain®](#)
- Une plaque de cuisson classique ou [microperforée](#)
- Des cercles à tarte ou à tartelette
- Un couteau d'office
- Un tamis ou une râpe [Microplane®](#) à zester
- Un pinceau (optionnel)
- Un robot pâtissier (optionnel)
- Deux règles de 2mm d'épaisseur (optionnel)
- Une corne (optionnel)

Ingrédients

Recette de base (pour environ 500g)

- 95g de beurre à température ambiante
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 2g de sel
- 55g d'oeuf à température ambiante
- 185g de farine blanche T55
- 50g de fécule de maïs
- 1g de poudre de vanille (optionnel)

Recette ultra-gourmande (pour environ 500g)

C'est de très loin ma recette préférée, celle que j'utilise pour tous mes desserts.

- 125g de beurre à température ambiante
- 80g de sucre glace
- 25g de poudre d'amande
- 1g de sel
- 50g d'oeuf à température ambiante
- 225g de farine blanche T55
- 1g de poudre de vanille (optionnel)

Procédé

L'ensemble du mélange se fait dans [la cuve d'un robot pâtissier à l'aide de son ustensile appelé "feuille"](#). Prends soin d'effectuer le mélange à petite vitesse afin de ne pas faire foisonner ton beurre.

Si tu n'as pas de robot pâtissier, tu peux également effectuer ce mélange à la spatule puis à la main, dans un saladier. Le procédé est le même.

Dans la cuve de ton robot, crème le beurre et le sucre glace. Si ton beurre est froid, assouplis-le avant d'incorporer le sucre glace.

Lorsque le mélange est homogène, ajoute la poudre d'amande et le sel.

Verse ensuite tes oeufs tempérés dans le mélange. Si tu les as oubliés et qu'ils sortent du frigo, verse-les en filet tout en continuant à mélanger afin d'éviter que le froid fasse figer ton beurre et fasse des grumeaux.

Lorsque le mélange est homogène, ajoute les poudres (farine, féculé, poudre de vanille) en une fois et donne quelques tours de robot. Le mélange doit être aggloméré mais pas lisse.



Attention, si tu pétris trop ta pâte afin de la lisser au batteur, l'eau contenue dans les oeufs va hydrater le gluten de ta farine et va rendre ta pâte élastique. C'est ce qu'on cherche à faire pour une pâte levée (pâte à pain, à croissant ou à brioche), mais quand tu fais une pâte sucrée, c'est la cata ! La pâte sera très compliquée à étaler et se rétractera lors de la cuisson.

Verse ta pâte agglomérée sur un plan de travail fariné. Si elle colle encore un peu, c'est normal. C'est en la "frasant" à l'aide de tes mains que tu vas lui donner sa texture finale. Ce geste consiste à écraser la pâte avec la paume de ta main afin de l'homogénéiser.

Dès qu'elle est homogène, cesse de la travailler. Elle conservera ainsi toute sa tenue et sa friabilité.



Etale la pâte grossièrement en forme de cercle à l'aide de tes mains. Emballe-la dans du film alimentaire et laisse la reposer au moins 1h au frigo. Plus elle est étalée fine et plus vite le froid pénétrera au coeur du pâton.

Le fonçage

Bon, normalement jusque là tout va bien. Et quand on dit "fonçage", la majorité des fans de kouign-amann arrivés jusque-là (*tu suis ?*) partent en courant. Fonds irréguliers, pâte qui se déchire, bords qui s'effondrent, c'est souvent le cauchemar de pas mal de pâtissiers amateurs mais également professionnels.

Tu es encore là ? Tu fais bien de t'accrocher.

Je vais te donner absolument tous les conseils techniques et toutes les astuces pour obtenir un fond de tarte parfait, même si tu le cuis à blanc sans billes en céramique.

Remonte tes manches et noue ton tablier, c'est parti !

Première chose importante à savoir, la pâte sucrée est une pâte plutôt sympa qui pardonne facilement les erreurs. Elle se recolle très facilement.

Aussi, s'il en manque dans un coin ou si elle se déchire, pas de souci, tu peux coller une rustine et en lissant le tout on n'y verra que du feu.

Avant de commencer le fonçage à proprement parler, beurre bien ton cercle à tarte et étale ta pâte sur une épaisseur de 2mm.

Méthode 1 : le fonçage classique

Découpe un cercle de pâte dont le diamètre fait environ 6cm de plus que celui de ton cercle à tarte.

S'il fait chaud et que ta pâte ramollie, remets-la au frigo sur un papier cuisson ou un Silpat® avant de la foncer. Je te conseille d'ailleurs de le faire systématiquement, ce deuxième temps de repos au frigo te permettra de réaliser un fonçage vraiment nickel.

Après quelques minutes au froid, ton fond de tarte est beaucoup moins souple. Tu peux alors le placer sur le cercle à tarte disposé sur un plan de travail fariné. Veille à ce que le cercle soit bien centré.

Commence par faire un premier tour en enfonçant légèrement la pâte dans le cercle à l'aide de tes mains.

Lors du deuxième tour, si tu es droitier, utilise ton pouce droit pour pousser la pâte vers le fond du cercle et le pouce gauche pour plaquer la pâte contre le cercle.

C'est le passage le plus technique mais indispensable pour une pâte qui ne retombe pas à la cuisson.

Enfin, fait un troisième tour pour égaliser les bords et bien marquer l'angle que fait la pâte entre le fond et le bord.



Attention, ne fais pas 36 manipulations pour fonder ta tarte, le beurre va chauffer et ta pâte va commencer à coller et à se déchirer. C'est à force d'entraînement que ce geste deviendra fluide et super efficace. Ne lâche rien !

Ton fond de tarte est bien foncé lorsque tu observes un angle droit parfait entre le fond et les bords sur tout le tour du cercle.

Une fois ta tarte foncée, ôte le surplus de pâte à l'aide d'un couteau d'office.



Méthode 2 : le fonçage en bandes

Moins technique mais plus longue que la première, cette seconde méthode de fonçage te permet de foncer des cercles à tarte de n'importe quelle forme (oblong, triangle, carré, etc.). Elle t'assure également des angles parfaits entre le fond et les rebords.

Certes, la méthode n'est pas académique et le geste a moins de prestige que le précédent mais qu'importe, c'est super efficace.

Détaille un cercle légèrement plus petit que ton cercle à tarte. Détaille une bande dont la longueur est égale à la circonférence de ta tarte, et légèrement plus large que la hauteur du cercle.

Si tu fais une grande tarte, tu peux couper deux ou trois bandes de tailles intermédiaires, tu les colleras ensemble lors de l'assemblage.

Tout comme pour la méthode 1, passe le tout quelques minutes au frigo afin de te faciliter la manipulation.



Dispose la bande de pâte à l'intérieur de ton cercle bien beurré. Coupe la si elle est trop longue et lisse la jointure. Ajoute le cercle de pâte au fond. Soude le tout en exerçant une légère pression sur la pâte avec tes doigts.

Assure-toi que tout est bien soudé et que le fond forme un angle droit avec le bord. Coupe le surplus de pâte à l'aide d'un couteau d'office.



Cette méthode te permet également de faire des tartes avec un visuel quadrillé en utilisant une bande de Silpain® découpée à la circonférence et à la hauteur de ton cercle à tarte. Effet “wouahou” assuré !

La cuisson

De manière générale, la cuisson des fonds à blanc dépend de ce que tu comptes en faire.

- Pour un fond que tu imperméabiliseras au beurre de cacao ou au chocolat fondu, cuis ton fond directement 20 à 25 minutes, il n'y aura pas de seconde cuisson.
- Pour un fond doré à l'oeuf, cuis-le 10 à 15 minutes, dore-le puis cuis-le de nouveau 8 à 10 minutes.
- Enfin, si tu cuis également une crème d'amande dans ton fond, cuis-le une première fois 10 minutes, 5 à 7 minutes avec la dorure, puis encore une dizaine de minutes avec la crème d'amandes.

Je te donne ci-dessous la méthode que j'utilise, à savoir les tartes dorées à l'oeuf.

La précuisson

Une fois ton fond de pâte foncé, pique-le à l'aide d'une fourchette et laisse-le reposer 15 minutes au frigo afin qu'il fige.

Enfourne-le ensuite environ 10 à 15 minutes sur une plaque dans un four préchauffé et programmé à 170°C chaleur tournante.

Pour un résultat 100% garanti, il m'arrive même de passer le fond de tarte 10min au congélateur avant de le cuire. Je suis ainsi certain que les bords seront saisis avant qu'il leur prenne l'envie de bouger.

La finition

Une fois le fond précuit, décercle-le. Il est plus blanc qu'une fesse en hiver mais c'est tout à fait normal.

Lime les fonds à l'aide d'un tamis ou une râpe Microplane®. Ils auront ainsi un rebord net et droit.

Agis précautionneusement car à ce stade, les tartes sont très fragiles.



L'imperméabilisation

Afin d'imperméabiliser mes fonds, j'utilise toujours de la dorure car, en plus de les protéger, ça leur donne un petit côté doré vraiment hyper gourmand.

Il suffit d'appliquer au pinceau ou au pistolet un mélange de 75% de jaunes et 25% de crème fluide sur l'intérieur et l'extérieur de tes fonds.

Tu peux les repasser ensuite au four programmé à 170°C chaleur tournante pendant 7 minutes. Attention, la dorure continue à prendre quelques teintes de couleur une fois les fonds sortis du four.



Astuces et Foire aux questions

Astuces de chef

Astuce n°1 : Comment avoir un fond de pâte ultra régulier

A défaut d'avoir un laminoir dans ta cuisine, utilise comme moi deux baguettes métalliques d'une épaisseur de 2mm (ou 3mm) que tu trouveras dans ton magasin de bricolage préféré, au rayon quincaillerie.

Elles servent de guide au rouleau et permettent une épaisseur fine et uniforme sur tout ton fond de pâte.

Astuce n°2 : Comment étaler ta pâte sucrée lorsqu'il fait chaud

Plutôt que d'étaler ta pâte sur un plan de travail fariné, étale-la entre deux feuilles de papier cuisson.

Cette méthode a un triple avantage. Tout d'abord elle évite que tu étales ta pâte sur un plan de travail hyper fariné. L'ajout de trop de farine dans ta pâte risquerait de la dénaturer.

Deuxièmement, tu peux mettre le tout au frigo en faisant glisser le papier cuisson depuis ton plan de travail vers une planche à découper.

Enfin, il te sera plus facile de découper des bandes et des formes originales dans des cercles à tarte qui ne sont pas ronds.

Une fois la pâte froide, décolle les deux papiers cuissons avant de découper les formes de ton choix.

J'utilise souvent cette méthode car j'ai tendance à faire une grosse quantité de pâte que j'étale en une fois et que je laisse au frigo quelques jours pour mes utilisations tout au long de la semaine.



Astuce n°3 Comment obtenir un fond de tarte garanti sans bulle



Le fait de le piquer avec une fourchette permet d'éviter tant bien que mal la formation de bulles sur ton fond de tarte durant la cuisson. Mais ce n'est pas garanti et il t'arrivera d'ouvrir le four en catastrophe pour éclater à coup de couteau une bulle déjà bien installée.

Pour ma part, j'ai opté pour le combo gagnant [plaque perforée](#) et [toile micro-perforée anti-adhésive](#).

Les bulles viennent de micro bulles d'air coincées sous la pâte qui n'arrivent pas à s'échapper par les trous que tu as fait avec ta fourchette. A la chaleur, l'air se dilate et la bulle gonfle.

Lorsque tu utilises une plaque trouée et un tapis micro-perforé, l'air s'échappe par en dessous. Plus de coup de fourchette, plus de bulle, et un fond de tarte avec un petit effet sympa.

Astuce n°4 : Que faire quand tout est raté, que ta tarte ne ressemble à rien et que tu as envie de balancer ton four et ta carrière de pâtissier par la fenêtre

Ta pâte s'est cassée la figure ? Un rebord dit merde à l'autre ? Elle est trop cuite ? Bref, tu es au fond du fond du trou, tu cherches l'itinéraire Google Maps le plus court pour le Larzac et tu as déjà acheté tes chèvres sur Amazon ?

Minute papillon... Rien ne se jette !

Tu peux conserver tes morceaux de pâte bien cuits plusieurs semaines dans une boîte hermétique et les utiliser en les concassant dans une recette de croustillant pour entremets.

FAQ

Pâte sucrée ou pâte sablée ?

La pâte sucrée et la pâte sablée sont toutes les deux des pâtes friables. La pâte sucrée contient généralement plus de sucre et moins de beurre que sa cousine sablée. Le procédé diffère également.

Pour confectionner une pâte sablée, on commence par sabler le beurre et la farine avant d'ajouter sucre, poudres et de finir avec l'oeuf. Ainsi, chaque particule de farine est enrobée de matière grasse, ce qui lui confère une texture plus aérée et plus friable que la pâte sucrée.

Pour une cuisson à blanc, je te conseille de rester sur une pâte sucrée qui a une meilleure tenue au four.

Si tu souhaites faire une tarte avec une pâte sablée cuite à blanc, il te faudra utiliser des billes de céramique ou du riz pour ne pas que les bords retombent.

Quelle farine choisir ?

Il faut utiliser une farine blanche faible en gluten pour éviter qu'elle soit trop élastique. Plus faible en gluten que la T45, la farine T55 est particulièrement recommandée pour réaliser des pâtes à tarte.

A l'inverse, la farine de gruau, plus riche en gluten (13% contre 8 à 10% pour une farine de froment), ne convient absolument pas pour une pâte à tarte. Elle sera parfaite pour la réalisation de viennoiseries.

Pourquoi utiliser du sucre glace ?

L'utilisation d'un sucre glace permet un mélange parfait du sucre avec le reste des ingrédients, surtout lors de la production de grandes quantités de pâte. En utilisant du sucre en poudre, des grains de sucre risqueraient de rester présents dans ta pâte et fondraient (et caraméliseraient) lors de la cuisson.

Pourquoi ma pâte reste collante après l'avoir frasé ?

Cela vient souvent du type ou de la marque de farine utilisé. Elle absorbe plus ou moins bien l'humidité des oeufs et du beurre (constitué à 15% d'eau).

Dans ce cas, n'hésite pas à augmenter légèrement la quantité de farine jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Pourquoi ma pâte se rétracte et/ou s'effondre à la cuisson ?

Plusieurs réponses sont possibles.

Première piste, ta pâte a été trop travaillée et elle est élastique et se rétracte à la cuisson.

Deuxième solution, tes bords ne marquent pas un angle droit parfait et ils glissent vers le fond de ton cercle lorsque la pâte chauffe au four.

Enfin, tu n'as pas suffisamment laissé refroidir la pâte avant de l'enfourner et les bords ramollissent avant d'être saisis par la chaleur.

Pourquoi est-ce que je n'arrive pas à décercler mon fond de tarte ?

C'est bien souvent parce que tu n'as pas suffisamment ou uniformément beurré ton cercle. Préfère le beurre aux agents de démoulage en bombe.

Autre possibilité, ton fond de tarte a été mal ébarbé et un bout de pâte est « accroché » sur ton cercle. Agis avec précaution, c'est lors de ce genre de moment qu'un fond de tarte peut voler en éclats.

Pourquoi mon fond de tarte fait des bulles ?

Comme je te l'expliquais au-dessus, cela vient de bulles d'air coincées sous ton fond de pâte. Utilise une plaque trouée et un tapis micro-perforé et tu ne connaîtras plus jamais ce problème.

Pourquoi mon fond de tarte n'est pas cuit de manière uniforme ?

Cela peut venir du fait que ton four ne diffuse pas la chaleur de manière uniforme, même en mode chaleur tournante. Le mieux est de retourner ta plaque à mi-cuisson.

Seconde option, ta pâte n'est pas étalée de manière uniforme, et l'un des côtés est plus épais que l'autre et mets plus de temps à cuire. Je t'invite alors à utiliser la méthode des baguettes métalliques que tu découvriras dans les **"Astuces de chef"** ci-dessus.

Pourquoi ma tarte est totalement détrempée et ne croustille plus du tout ?

La pâte absorbe facilement l'humidité de la garniture. C'est d'autant plus le cas si ta garniture est très humide (coulis de fruits, crème pâtissière, fruits frais, etc.).

Je te conseille de systématiquement imperméabiliser ton fond de tarte avant de le garnir en utilisant l'une des méthodes que je t'indique dans le déroulé de la recette.

Comment conserver mes fonds de pâte sucrée ?

La pâte sucrée ne redoute qu'une chose : **l'humidité !**

Personnellement, je les congèle une fois cuits, dans une boîte bien hermétique.

Avant de les utiliser, je les sors du congélateur et je les remets 5 minutes au four pour qu'ils reprennent toute leur texture croustillante.

La pâte sucrée dans tous ses états

Ce qu'il y a de formidable avec ce genre de recette de base, c'est qu'il te sera super facile de te l'approprier et de laisser libre court à ton imagination.

Et pourquoi pas une pâte sucrée avec des zestes de citron ? Ou encore remplacer la poudre d'amande par de la poudre de noisette ? Une fois de plus, ton imagination est la seule limite à ta créativité !

J'ai voulu que cet article soit le plus complet possible afin que tu réussisses ta pâte sucrée à coup sûr. Si tu as des questions sur le sujet, n'hésite pas à me laisser un commentaire. Cet article est vivant et je me ferai un plaisir à le mettre à jour pour répondre à tes interrogations.

Mehdi

