



PÂTE SÈCHE SUCRÉE PAR CRÉMAGE



À Retenir

- **Méthode du Crémage :**

- mélange du beurre pommade avec le sucre et les oeufs
- puis ajout des ingrédients secs afin de limiter l'hydratation du gluten
- pour une pâte homogène et lisse



- **Utilisation d'un beurre pommade (15-18°) :**

- texture lisse, fondante et homogène



IDÉAL POUR

Fonds de tartes précuits (tarte, tartelette) | Biscuits |
Bases nécessitant une tenue nette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre gastronomique doux 82%**

Président Professionnel :

- **Sucre glace**

- **Œuf**

- **Farine**

- **Sel**

- **Vanille liquide**

0.144 Kg

0.125 Kg

0.056 Kg

0.250 Kg

0.0025 Kg

0.001 Kg (facultatif)

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**

- **Maryse**

- **Corne**

- **Batteur (feuille)**

- **Maryse**

- **Film alimentaire**