



# PÂTE SÈCHE SUCRÉE PAR SABLAGE



## À Retenir

- **Méthode du Sablage :**

- Incorporation du beurre froid et des ingrédients secs
- puis on ajoute les liquides
- pour une texture sableuse et friable

- **Lors du sablage :**

- le beurre froid enrobe les grains de farine et les isole de l'humidité
- enjeu : réduire l'élasticité de la pâte et le développement du réseau de gluten



## IDÉAL POUR

Fonds de tartes précuits (tarte, tartelette) | Petits biscuits sablés

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre gastronomique doux 82%**  
**Président Professionnel : 0.125 Kg**
- Farine 0.25 Kg
- Sucre semoule 0.1 Kg
- Jaunes d'œufs 0.06 Kg
- Sel 0.005 Kg
- Levure chimique 0.005 Kg

### MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Corne
- Film alimentaire
- Batteur (feuille), facultatif
- Cutter, type Robot Coupe, facultatif