



PÂTE BRISÉE SALÉE



À Retenir

- **Méthode par sablage :**

- incorporation du beurre froid et des ingrédients secs
- puis on ajoute les liquides
- pour réduire l'élasticité de la pâte

- **Texture plus croustillante et moins friable qu'une pâte sablée sucrée.**



IDÉAL POUR

Fonds de tartes précuits (tarte, tartelette) | Croustade

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.125 Kg**
- Farine 0.25 Kg
- Jaunes d'œufs 0.020 Kg
- Eau 0.050 Kg
- Sel 0.005 Kg

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Corne
- Film alimentaire