

# TECHNIQUE DE BASE

## LA PÂTE BRISEE

### Ingrédients pour la pâte brisée



Jaune d'œuf : 1 pce



Sucre : 0.025 kg



Farine : 0.250 kg



Beurre ½ sel : 0.125 kg



Eau : 0.005 L

### Matériel pour la pâte brisée



Calotte



Couteau d'office



Maryse



Spatule



1 rouleau à pâtisserie



1 balance

## TECHNIQUE DE BASE

### Réalisation de la pâte brisée



1/ Commencer par préparer tous les ingrédients.



3/ Ajouter une pincée de sel fin



5/ disposer à nouveau en fontaine et ajouter le jaune d'œuf.



7/ Mélanger le tout



9/ Laisser la pâte reposer au frais environ 30 minutes.



2/ Disposer la farine en fontaine sur le plan de travail. Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux.



4/ Sabler du bout des doigts (ménager le beurre et la farine, jusqu'à la disparition du beurre).



6/ Malaxer du bout des doigts et ajouter l'eau petit à petit



8/ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule