

Pâte à tarte

Recette de base pour 3 tartes de 24 cm de Ø

Poids en grammes

500 g
200 g
4
20 g
20 g
200 g

12 g

Ingrédients

Farine
Eau ou lait
Jaune d'œuf
Levure
Sucre
Beurre

Sel

Calculer pour ...

g
g
g
g
g
g

g

Application :

Pointage :

Pesage : immédiatement

Rabat :

Détente : 10 minutes

Façonnage :

Apprêt : ± 1 heure

Préparer et peser les matières premières
Procéder comme pour une pâte levée sucrée

Attention : réaliser une pâte courte, c'est-à-dire : ne pas donner de corps à la pâte

Corps = élasticité

450 g pour les tartes au sucre

350 g pour les tartes aux fruits

300 g pour les tartes couvertes + 150 g pour le couvercle

250 g pour les tartes riz, fromage, flan

Cuisson : enfourner à 230 ° cuire ± 20' à 220 ° c