

SABLÉ BRETON

BASE PETITS FOURS OU TARTELETTES

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 30 PIÈCES

ÉLÉMENTS DE BASE

Beurre doux 0,160 Kg

Farine T55 0,225 Kg

Œufs (jaunes) 0,080 Kg ou 4 Pièces

Levure chimique 8 Grammes

Fleurs de sel PM

Sucre semoule 0,160 Kg



PROGRESSION

1. Au batteur muni de la feuille, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporer le beurre pommade.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique et le sel, puis ajouter à la préparation.
3. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et collante.
4. Débarrasser la pâte sur du papier film, envelopper et réserver à 4 °C.
5. Quand la pâte a repris du corps, l'abaisser à 1 cm d'épaisseur (pour les gros cercles) ou à 5 mm (pour les mignardises).
6. Chemiser un cercle ou un moule de beurre et de sucre semoule, puis déposer un disque de pâte.
7. Cuire au four très doux (150/160 °C) clé ouverte. La coloration doit être uniforme et la cuisson moelleuse à cœur.
8. À la sortie du four, décercler délicatement et laisser refroidir à température ambiante.

Notes :

⚠ Cette pâte peut être utilisée en base de petits fours ou pour base de tartelettes aux fruits, garnies de crème diverse et de fruits.

Exemple : Tarte aux fraises, chantilly mascarpone

