

Mode opératoire « pâte à Navette »

Par Rapport à d'autres recettes traditionnelles où il y a de l'huile, que nous avons remplacé par du beurre pour les rendre plus souples, ainsi qu'un ajout en œufs entiers.

Dans leur composition

- **Beurre** en plus grande quantité dans la pâte navette, ce qui permet d'obtenir des produits très friables et une texture aérée.
- **Sucre** en plus grande quantité dans la pâte Navette, ce qui d'obtenir des produits plus secs et une texture plus serrée.

Recette

Éléments de composition	
Farine T55 ou T65	500 gr
chapelure	500 gr
Matière grasse	500 gr
Sucre Glace	400 gr
Poudre amande BL	100 gr
Œufs entiers	200 ml
Arôme eau fleurs oranger	120 ml
Levure chimique	
Backing	10 gr

Cette recette donne 77 pièces de 30 Gr chacune à crut.

25 Gr après cuisson



ETUDE DES MATIERES PREMIERES

- **La Farine** : utiliser de préférence des farines faibles en gluten.
- **La Matière Grasse** : le choix de la matière grasse (beurre ou margarine de nombreux critères) :
 - a) la qualité recherchée,
 - b) la température du laboratoire (ambiance chaude ou fraîche). Il est à noter que le degré de friabilité de ces pâtes varie en fonction de la quantité de matière grasse incorporée dans la recette.
- **Le Sucre** : utiliser de préférence un sucre à granulation fine (semoule, glace). Comme le sel, le sucre communique saveur et coloration aux pâtes dans lesquelles il est incorporé.
- **Les Œufs** : les œufs jouent un rôle important, ils favorisent l'émulsion avec le mélange beurre-sucre ; Ils servent également à hydrater la farine, permettant d'en assembler toutes les particules jusqu'à obtention d'une masse souple et compacte. L'œuf donne du goût aux pâtes et permet une certaine tenue à la pâte.

La quantité d'œufs à incorporer peut-être remplacée, soit entièrement soit en partie par des jaunes ou du lait. Dans ce dernier cas, on obtient une pâte donnant des produits à texture très serrée et un peu plus dure.

REMARQUE

L'incorporation de sel (en très faible quantité) est possible. Celui-ci fait ressortir la saveur de la pâte

L'apport de chapelure permet de réduire le prix de revient et donne un rendu en bouche assez surprenant.

Progression du travail

Procédé

Etape 1 : peser les ingrédients

Etape 2 : tamiser la farine et la chapelure ainsi que le backing ensemble.

Etape 3 : au batteur malaxer la matière grasse tempérée en 1^{ère} et 2^{ème} vitesse

Etape 4 : ajouter le sucre (glace) sur la matière grasse et crémier l'ensemble chauffer avec un chalumeau la cuve s'il faut

Etape 5 : émulsionner l'ensemble

Etape 6 : mélanger les farines et l'émulsion obtenue, sans corser l'ensemble

Etape 7 : incorporer l'élément liquide (œufs)

Etape 8 : fraser la pâte pour la rendre lisse et homogène

Etape 9 : débarrasser la pâte, puis conserver au frais recouvert d'une feuille film plastique alimentaire pour éviter la formation d'une croûte.

Utilisation

Laisser reposer environ 24h00 au frigo avant emploi

Renseignements utiles

La température idéale de cuisson des ces pâtes se situe entre 180°C et 200°C (four modéré).

Cuisson entre 11 et 13 mn suivant le type de four utilisé.