

# PROGRESSION POUR LA RÉALISATION DE LA PÂTE SUCRÉE / SABLÉE / MILANAISE

## Phases techniques



Préparer tous les ingrédients.  
et le matériel

« Tamiser » la farine directement sur le marbre  
Faire une fontaine



Couper en petits cubes la matière grasse froide

Incorporer en écrasant du bout des doigts



« Sabler » l'ensemble entre les mains rapidement

Refaire en fontaine



« Emulsionner » au fouet les œufs et le sucre

Hydrater le mélange sablé avec cette émulsion





Pétrir l'ensemble

Fractionner la pâte en morceau moyen  
« Fraser »

**PAS DE FARINE**



Réunissez les morceaux

Bouler ou façonner en fonction des besoins

**FLEURER LEGEREMENT**



Filmer et réserver au réfrigérateur