

RECETTES

Recette de la béchamel :

Ingrédients :

Beurre	50 g
Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	70 g
Lait	500 g

Mise en œuvre :

- 1) Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 2) Retirer la casserole du feu et ajouter la farine.
- 3) Mélanger au fouet, avant de remettre sur le feu.
- 4) Ajouter le lait petit à petit sans cesser de remuer.
- 5) Mélanger jusqu'à l'épaississement souhaité en fonction de l'utilisation.

RECETTES

Recette de la béchamel :

Ingrédients :

Beurre	50 g
Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	70 g
Lait	500 g

Mise en œuvre :

- 1) Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 2) Retirer la casserole du feu et ajouter la farine.
- 3) Mélanger au fouet, avant de remettre sur le feu.
- 4) Ajouter le lait petit à petit sans cesser de remuer.
- 5) Mélanger jusqu'à l'épaississement souhaité en fonction de l'utilisation.

Recette de la pâte à choux :

Ingrédients :

Eau	1000 g
Sel	10 g
Beurre	400 g
Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	600 g
œufs	16

Mise en œuvre :

Faire préchauffer le four à 200° ou thermostat 6.

- 1) Faire chauffer l'eau, le beurre, le sel jusqu'à ébullition.
- 2) Incorporer la farine, mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3) Ensuite ajouter les œufs un à un en remuant délicatement.
- 4) Mettre la préparation dans une poche avec douille, ronde.
- 5) Dresser sur une plaque de four beurrée ou recouverte d'une feuille de papier cuisson (gougère, choux...).
- 6) Cuisson : environ 30 min à 200°.

Recette de la pâte à choux :

Ingrédients :

Eau	1000 g
Sel	10 g
Beurre	400 g
Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	600 g
œufs	16

Mise en œuvre :

Faire préchauffer le four à 200° ou thermostat 6.

- 1) Faire chauffer l'eau, le beurre, le sel jusqu'à ébullition.
- 2) Incorporer la farine, mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3) Ensuite ajouter les œufs un à un en remuant délicatement.
- 4) Mettre la préparation dans une poche avec douille, ronde.
- 5) Dresser sur une plaque de four beurrée ou recouverte d'une feuille de papier cuisson (gougère, choux...).
- 6) Cuisson : environ 30 min à 200°.

Recette de la pâte pizza :

Ingrédients :

Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	1000 g
Eau	550 g
Sel	18 g
Levure sèche de boulanger	20 g
Huile d'olive	100 g

Mise en œuvre :

- 1) Mettre tous les ingrédients dans un saladier en faisant attention de ne pas mettre le sel en contact direct avec la levure (il faut les séparer).
- 2) Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3) Laisser reposer environ 1 heure sous un linge humide à température ambiante (tiède).
- 4) Diviser la pâte en boules, puis étaler les boules au rouleau sur une surface farinée.
- 5) Garnir avec les ingrédients de votre choix.
- 6) Cuisson 10 minutes à 220°C (thermostat 7-8).

Recette de la pâte pizza :

Ingrédients :

Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	1000 g
Eau	550 g
Sel	18 g
Levure sèche de boulanger	20 g
Huile d'olive	100 g

Mise en œuvre :

- 1) Mettre tous les ingrédients dans un saladier en faisant attention de ne pas mettre le sel en contact direct avec la levure (il faut les séparer).
- 2) Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3) Laisser reposer environ 1 heure sous un linge humide à température ambiante (tiède).
- 4) Diviser la pâte en boules, puis étaler les boules au rouleau sur une surface farinée.
- 5) Garnir avec les ingrédients de votre choix.
- 6) Cuisson 10 minutes à 220°C (thermostat 7-8).

Recette de la pâte brisée :

Ingrédients :

Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	250 g
Beurre	125 g
Sel	1 pincée
Jaune d'œuf	1
Eau froide	50 g

Mise en œuvre :

- 1) Sabler le beurre coupé en petits dés avec la farine et le sel.
- 2) Ajouter le jaune d'œuf et l'eau puis pétrir la pâte.
- 3) Écraser avec la paume de la main les bords de la pâte brisée sur le plan de travail afin de la rendre homogène.
- 4) Assembler la pâte brisée en boule et la mettre au frais durant 2h minimum
- 5) Étaler la pâte à l'épaisseur souhaitée.

Vous pouvez également utiliser les recettes de votre choix en remplaçant tout simplement la farine initialement prévue par une autre farine de votre choix (GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE...)

Recette de la pâte brisée :

Ingrédients :

Farine : GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE ou T.45 ou T.55	250 g
Beurre	125 g
Sel	1 pincée
Jaune d'œuf	1
Eau froide	50 g

Mise en œuvre :

- 1) Sabler le beurre coupé en petits dés avec la farine et le sel.
- 2) Ajouter le jaune d'œuf et l'eau puis pétrir la pâte.
- 3) Écraser avec la paume de la main les bords de la pâte brisée sur le plan de travail afin de la rendre homogène.
- 4) Assembler la pâte brisée en boule et la mettre au frais durant 2h minimum
- 5) Étaler la pâte à l'épaisseur souhaitée.

Vous pouvez également utiliser les recettes de votre choix en remplaçant tout simplement la farine initialement prévue par une autre farine de votre choix (GARRIMANDE ou CORAIL ou SAPHIR ou EMERAUDE...)