



Pâte à tarte

1. Versez 6 tasses (1,4 l) de farine à pâtisserie ou 5½ tasses (1,3 l) de farine tout usage dans une tasse à mesurer les solide et égalisez à l'aide d'une spatule ou d'un couteau. Vous constaterez qu'en utilisant ½ tasse (125 ml) de farine en moins, la pâte sera plus facile à travailler et à abaisser. D'un autre côté, en utilisant ½ tasse (125 ml) de farine de plus, les croûtes auront moins rétrécies et les tartes seront plus facilement sorties des assiettes. Ajoutez en mélangeant 2 c. à thé (10 ml) de sel.
2. Coupez 1 litre (454 g) de Tenderflake dans le mélange de farine/sel en utilisant 2 couteaux ou un couteau à pâtisserie. Le mélange devra ressembler à du gruau d'avoine avec quelques plus gros morceaux. La couleur très blanche de la farine deviendra crème.
3. Dans une tasse à mesurer les liquides, mélangez 1 c. à table (15 ml) de vinaigre avec 1 œuf. Ajoutez suffisamment d'eau pour faire une tasse (250 ml). Ajoutez le liquide lentement, en mélangeant constamment avec une fourchette. Utilisez seulement assez de liquide pour que la pâte se tienne. D'ajouter trop de liquide trop rapidement peut rendre la pâte dure.
4. Formez la pâte en boule et la divisez en 6 portions. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la pâte immédiatement, enveloppez chaque portion séparément et garder au réfrigérateur pendant un maximum de 7 jours ou au congélateur pendant 4 à 5 mois.
5. Abaissez chaque portion de pâte sur une surface légèrement enfarinée. Abaissez la pâte afin de former un cercle qui dépasse d'environ 1 pouce (2,5 cm) l'assiette une fois que la pâte a été placée dedans. Si la pâte colle, la faire refroidir pendant 1 à 2 heures.
6. Pour transférer la pâte, roulez-la sans serrer autour du rouleau à pâtisserie et déroulez-la dans l'assiette. Pour une tarte à une seule croûte, couper le surplus de pâte jusqu'à ½ pouce (1 cm), replier la pâte en dessous le long du bord et la canneler.
7. Pour cuire des tartes garnies, suivre votre recette. Pour cuire des croûtes à tarte, percer avec une fourchette pour éviter que la pâte gonfle et cuire au four, préchauffé à 425°F (220° C), pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Pour les tartes à deux croûtes, couper la pâte qui dépasse la croute inférieure au ras de l'assiette. Garnir la tarte et couvrir d'une abaisse de pâte. Replier la pâte sous la croute inférieure et canneler les bords. Faire des entailles pour laisser sorti la vapeur. Cuire selon la recette.