

PATES ET FARINAGES

1 HISTORIQUE

Les pâtes seraient originaires **de Chine** et rapportées en Italie par **Marco Polo**. Introduites **en France** par les cuisiniers italiens **à la Renaissance**.

2 CLASSIFICATION

On trouve des pâtes **rondes** (vermicelles, spaghetti), des pâtes **creuses** (macaroni), des pâtes **plates** (lasagnes), des pâtes farcies (ravioli, cannelloni).

3 FABRICATION

1 Les pâtes alimentaires industrielles :

Elles sont obtenues par pétrissage de blé dur, d'eau de sel et quelquefois d'œufs (pâtes courantes, supérieures aux œufs : 0.140 kg d'œufs au kg de semoule de blé dur, aux œufs frais, au gluten, aux légumes, aromatisées, farcies).

2 Les pâtes fraîches :

Réalisées avec de la farine de blé tendre type 45 et éventuellement un peu de semoule de blé fine.

A Pâtes à nouilles fraîches :

- 1 kg de farine
- 10 œufs (ou jaunes ou eau tiède et huile d'olive)
- 0.020 kg à 0.025 kg de sel

Pétrir, repos (30 min), laminer, sécher (env. 20 min), détailler, cuisson à l'eau bouillante salée et huilée.

Colorées et aromatisées avec des épinards, des tomates, des fines herbes.

B Pâtes à ravioli :

- 1 kg de farine
- 0.025 kg de sel
- 0.100 kg d'huile d'olive
- 0.45 à 0.5 l d'eau tiède (ou œuf ou jaune d'œuf)

Les ravioli sont de forme carrée env. 4 cm de côté

C Pâtes à spätzle (spécialité alsacienne) :

- 1 kg de farine
- 20 à 22 œufs
- 0.030 kg de sel
- Muscade râpée

La pâte est semi-liquide, pochée à l'eau bouillante salée et huilée tout en pressant la pâte avec un fouet dans une passoire. Rafrâchir rapidement et sauter.

D D'autres farinages à base de céréales :

Pâte à chou, pâte à pulpe de pomme de terre, Noques, Nouilles chinoises, Polenta, Gnocchi à la Romaine, feuilles de Brick, pâte à fila, ravioles...



4 PLACE DANS LES MENUS

On les trouve dans les potages (consommé aux vermicelles), en entrée chaude (ravioles de langoustines), en entrée froide (salade de pâtes aux fruits de mer), en plat principal, en dessert (pâtes sucrées), en garniture.

Les pâtes sont principalement cuites à l'eau salée bouillante (al dente), mais aussi à la vapeur et plus rarement frites.

