



Nom: .....

**Pâte levée: tresse au beurre**



Pour 1 tresse

Préparation: env. 30 min

Levage: env. 3 h

Cuisson : env. 50 min

Papier sulfurisé pour la plaque

500 g de farine à tresse

1 1/2 cc de sel

1 cc de sucre

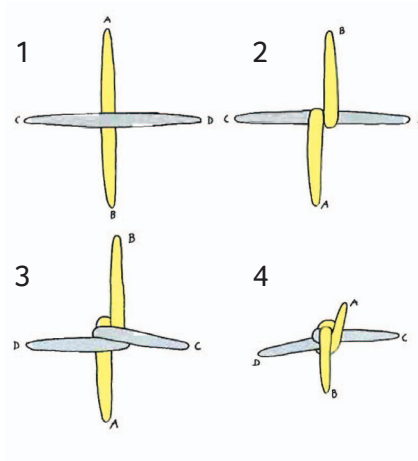
50 g de beurre mou, en morceaux

10 g de levure émiettée

3 dl de lait tiède

1 jaune d'œuf, battu avec 1 cs de lait

**Tressage**



**Préparation**

- 1 Mélanger la farine, le sel et le sucre et former une fontaine. Ajouter le beurre. Délayer la levure dans un peu de lait, puis verser dans la fontaine avec le reste de lait. Travailler en pâte souple et lisse. Laisser doubler la pâte à couvert à température ambiante.
- 2 Pétrir la pâte, puis la couvrir et la laisser doubler de volume une nouvelle fois.
- 3 Pétrir la pâte, la couper en deux et former deux longs rouleaux. Tresser. Déposer la tresse sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laisser lever 5 – 10 minutes. Badigeonner de jaune d'œuf. Cuire 50–60 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C. Laisser refroidir sur une grille.

**Astuces**

- 1 Commencer par ne verser que la moitié de la farine dans le bol, ajouter le reste petit à petit. Ainsi, la pâte n'accroche pas et reste bien lisse.
- 2 Faire fondre le beurre et le mélanger au lait.
- 3 Délayer la levure avec un peu de sucre pour qu'elle se dissolve plus rapidement.
- 4 Après avoir laissé lever la pâte, la pétrir et la laisser doubler une seconde fois pour que la tresse soit plus légère, ait plus de goût et se conserve plus longtemps.
- 5 Laisser lever la pâte une nuit au réfrigérateur.



Nom: .....

Pâte levée: tresse au beurre

Exercice 1

Préparation d'une pâte levée

Vrai ou faux? À gauche de chaque affirmation, écris **v** pour vrai ou **f** pour faux.

- 1 Commencer par mélanger la farine avec du liquide. \_\_\_\_\_
- 2 Ajouter à la farine des morceaux de beurre froid. \_\_\_\_\_
- 3 Délayer la levure dans du liquide chaud. \_\_\_\_\_
- 4 Travailler la farine et le liquide en partant du milieu. \_\_\_\_\_
- 5 Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse. \_\_\_\_\_
- 6 Après le pétrissage, on doit voir des bulles d'air lorsqu'on coupe la pâte au couteau. \_\_\_\_\_
- 7 Laisser doubler la pâte sans la couvrir, dans un endroit chaud. \_\_\_\_\_
- 8 Ajouter le sucre et le sel après le pétrissage. \_\_\_\_\_

Exercice 2

Beurre ou margarine?

Souligne dans chaque phrase le mot qui convient.



- 1 Le beurre/La margarine est un produit naturel.
- 2 La fabrication de beurre/de margarine consomme beaucoup moins d'énergie que la transformation d'huile en beurre/en margarine.
- 3 Le beurre/La margarine ne varie pas: on en trouve depuis que l'homme transforme le lait. Ce produit a toujours été considéré comme un produit de grande valeur.
- 4 On importe parfois de l'huile pour fabriquer du beurre/de la margarine.
- 5 Manger du beurre/de la margarine est un geste écologique.
- 6 La fabrication de beurre/de margarine n'exige pas de longs transports.
- 7 Le beurre/La margarine contient des additifs, notamment des émulsifiants, des stabilisants, des colorants et des arômes.
- 8 Le beurre/La margarine est produit(e) à partir de crème suisse.
- 9 Le beurre/La margarine est une «solution de fortune» du 19<sup>e</sup> siècle, inventée pour pallier la pénurie alimentaire due aux guerres et à la croissance démographique.
- 10 Le beurre/La margarine incarne des valeurs émotionnelles telles que le naturel et la provenance indigène.
- 11 Le beurre/La margarine contient autant de calories que le beurre/la margarine.



# Solution

## Pâte levée: tresse au beurre

### Exercice 1

- 1 Commencer par mélanger la farine avec du liquide. **f**  
**Vrai:** Mélanger la farine, le sucre et le sel.
- 2 Ajouter à la farine des morceaux de beurre froid. **f**  
**Vrai:** Ajouter à la farine des morceaux de beurre mou.
- 3 Délayer la levure dans du liquide chaud. **f**  
**Vrai:** Délayer la levure dans du liquide froid ou tiède.
- 4 Travailler la farine et le liquide en partant du milieu. **v**
- 5 Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse. **v**
- 6 Après le pétrissage, on doit voir des bulles d'air lorsqu'on coupe la pâte au couteau. **v**
- 7 Laisser doubler la pâte sans la couvrir, dans un endroit chaud. **f**  
**Vrai:** Laisser doubler la pâte dans un endroit chaud en la couvrant d'un linge humide p. ex.
- 8 Ajouter le sucre et le sel après le pétrissage. **f**  
**Vrai:** Commencer par mélanger la farine, le sucre et le sel.

### Exercice 2

- 1 Le beurre/La margarine est un produit naturel.
- 2 La fabrication de beurre/de margarine consomme beaucoup moins d'énergie que la transformation d'huile en beurre/en margarine.
- 3 Le beurre/La margarine ne varie pas: on en trouve depuis que l'homme transforme le lait. Ce produit a toujours été considéré comme un produit de grande valeur.
- 4 On importe parfois de l'huile pour fabriquer du beurre/de la margarine.
- 5 Manger du beurre/de la margarine est un geste écologique.
- 6 La fabrication de beurre/de margarine n'exige pas de longs transports.
- 7 Le beurre/La margarine contient des additifs, notamment des émulsifiants, des stabilisants, des colorants et des arômes.
- 8 Le beurre/La margarine est produit(e) à partir de crème suisse.
- 9 Le beurre/La margarine est une «solution de fortune» du 19<sup>e</sup> siècle, inventée pour pallier la pénurie alimentaire due aux guerres et à la croissance démographique.
- 10 Le beurre/La margarine incarne des valeurs émotionnelles telles que le naturel et la provenance indigène.
- 11 Le beurre/La margarine contient autant de calories que le beurre/la margarine.