

# Spécialités Pastières



Voici maintenant plus de 15 ans, nous avons créé notre propre laboratoire de production afin de mettre en œuvre notre créativité. Après avoir distribué et collaboré en partenariat avec des artisans depuis 1949, nous avons franchi le pas pour rester unique. Nos pâtes aromatisées et colorées sont typiquement des spécialités artisanales que vous ne trouverez nul part ailleurs. Elaborées exclusivement à base de semoule de blé dur de qualité supérieure (et non de farine), nées d'une passion pour la Gastronomie et les innovations culinaires.

## Nous avons marié la tradition de la Pasta et la « French Touch »

Elaborée selon un **procédé traditionnel** transmis par des maîtres pastiers Italiens et perfectionnée grâce à quelques **petits secrets** issus d'une longue expérience aromatique : la pâte est longuement pétrite pour être façonnée dans des formes en volume avec des **moules en bronze** (filières) (**Pépites**) ou découpée en rubans larges de 8mm (**Tagelles**)

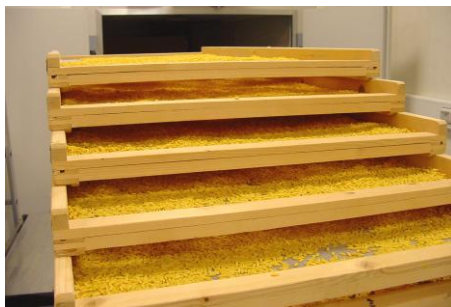
La pâte fraîche est ensuite séchée à température douce pour garantir consistance agréable et goût authentique. L'aspect rugueux et fariné est le résultat d'un pressage à l'ancienne qui permet à la pâte de se gorger des sauces et jus de cuisson qui l'accompagnent.

## Un procédé très différent de l'industrie :

Les pâtes classiques fabriquées industriellement, sont produites très vite en grosse quantité. Elles sont moulées et séchées en quelques minutes à l'aide de machines automatisées. Le séchage rapide à haute température cuit partiellement la pâte en la pasteurisant.

L'autre méthode, celle que nous avons retenue, est artisanale. Il y a un demi-siècle, les pâtes étaient séchées au soleil et exposées aux vents. Nous avons adapté ce principe aux règles modernes d'hygiène. La semoule de blé dur extra fine est mélangée aux ingrédients aromatiques, on y ajoute aussi les extraits d'épices et aromates avec de l'eau. La préparation est ensuite versée dans un

pétrin traditionnel (sans système de vide comme en industrie). Quand la semoule devient homogène et légèrement granuleuse, le mélange est pressé à travers une filière en



bronze. La pâte est ensuite séchée selon un

cycle de 48h : une journée à température douce aux environs de 30 à 40°C sur des claies en bois dans une chambre climatisée et ventilée, puis aérée et refroidie à température ambiante pendant plusieurs heures avant d'être conditionnée.

### Résultat : une pâte incomparable !

Une saveur moelleuse : notre process étant très lent et à des températures basses, la pâte « repose ».

Un parfum riche et une texture souple grâce au séchage à basse température qui permet de restituer à la pâte, après cuisson, le goût de la pâte fraîche.

## Couleurs et Saveurs étonnantes

Les recettes que nous avons élaborées sont exclusives : fruits d'un mariage généreux d'épices, d'aromates, de légumes et d'extraits aromatiques avec la meilleure semoule produite en France. Séduisantes par leurs formes, elles vous offrent **un véritable parfum en bouche** qui permettra toutes les fantaisies pour agrémenter et égayer vos plats de viandes, volailles ou de poissons, crustacés et pour réaliser de savoureuses salades composées.

## Conseils de préparation

La règle du **10/100/1000** est facile à retenir : prévoyez une pincée de sel (10g), 100g de pâtes et un litre (1000g) d'eau bouillante. Ajoutez la pincée de sel seulement à la première ébullition pour être sûr que l'eau est vraiment à 100°C. Le filet d'huile est facultatif. Remuez de temps en temps, et vérifiez la durée à partir de la reprise de l'ébullition. Un sachet de 250 grammes convient pour la garniture de 4 assiettes.

Temps de cuisson indicatifs	FERMES	AL DENTE	FONDANTES
TAGELLES	4-5	5-6	6-7
PEPITES	3	4	5

Le temps de cuisson varie généralement de 1 à 2 minutes selon la grosseur et la nature de la pâte.

Egouttez sans rincer, ajoutez aussitôt en remuant doucement, au choix : une noix de beurre, une cuillère de crème fraîche, un filet d'huile d'olive ou nappez d'une sauce.

## Pâtes courtes

Nouvelle gamme très originale : il s'agit de petits grains multicolores à l'aspect rugueux ressemblant à du riz ou de l'avoine.

Les **Pépites**, fabriquées selon une recette exclusive avec de la semoule de blé dur, s'utilisent aussi bien en décoration de plats qu'en garnitures, chaudes ou froides.

Les Pépites donnent de la couleur à un plat de riz basmati ou un risotto, il suffit de les assembler au moment du service (cuire séparément).

Le secret réside dans l'aromatisation et la coloration, permettant de développer une palette de goûts étonnante : **Cèpe, Sépia (encre de seiche), Safran, Curry, Citron, Pistou, Piment d'Espelette et Algues Bleues (spiruline).**

Conditionnement en pot 500g. Parfums vendus séparément.

Si elles sont cuites al dente, vous pouvez ensuite les frire pour les faire gonfler sous l'effet de la chaleur.

Vous pouvez aussi les cuire façon pilaf comme le riz à paella : faire chauffer de l'huile ou du beurre clarifié dans une sauteuse, puis verser les pépites, remuer bien, ajouter ensuite de l'eau ou un bouillon pour terminer la cuisson jusqu'à absorption du liquide.

Préparation facile et rapide : toujours faire cuire les parfums séparément dans l'eau bouillante (1 litre pour 100g) légèrement salée. Laisser bouillonner 4 à 6 minutes puis égoutter aussitôt, ajouter un peu de matière grasse (beurre ou huile d'olive). Pour les déguster dans une préparation froide, plonger les Pépites dès la fin de cuisson dans une grande quantité d'eau froide pour stopper la cuisson et les garder "al dente" durant 20 secondes puis égoutter.

Parmi toutes les fantaisies possibles avec les pépites : **décor d'assiettes, sauces, gelées et terrines, salades de riz ou crudités, décor de risottos, gratins, paellas, curries, garnitures de poissons, brochettes, volailles, crustacés, décoration de gâteaux, nappages de tartes, entremets.**

## Pâtes longues

Les **Tagelles** font leur retour avec des parfums inédits comme **Cactus, Vanille** et des classiques comme **Piment d'Espelette, Algues Bleues (Spiruline), Sépia (Encre de Seiche), Basilic Pistou, Cèpes, Citron, Noix, et Safran**. Il s'agit de pâtes fines d'une largeur de 8mm environ, découpées en ruban qui reprennent la forme de tagliatelles. D'aspect plus traditionnel que les pâtes courtes, elles offrent la même palette de parfums que les Pépites ...



**SORIPA GASTRONOMIE**



**SORIPA  
Pro Chef**



*Maison fondée en 1949*



**Epices, Arômes, Condiments  
& Aides Culinaires**

**SORIPA GASTRONOMIE**

Laboratoires & Bureaux :

Route de Presles en Brie - 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS

Tel : 33 (0) 164 07 26 77

Fax : 33 (0) 164 07 10 45

www.soripa.fr - www.facebook.com/ptichef

**Infos, conseils : commercial@soripa.fr**

