



**USTENSILES**

# Quel rouleau pour ma pâte?

Il en existe des dizaines, tous différents, et chaque marque semble assurer que son modèle est ce qui se fait de mieux. Quelques explications sur les rouleaux...

## De toutes les matières...

**C'**est le bois qu'on préfère ! Il est adopté par de nombreux professionnels à parts égales avec le rouleau en polyéthylène, jugé plus hygiénique car lavable. Plus lourd, le bois demande moins d'efforts pour étaler la pâte. À choisir en hêtre pour une surface lisse qui ne colle pas, à condition de le fariner. D'un usage polyvalent, bien entretenu, il dure tout une vie. Pour le nettoyer, interdiction de le laver et de le gratter au couteau. On le frotte simplement avec du gros sel. Le rouleau en silicone, lui, est particulièrement antiadhésif. Il est idéal pour la pâte à sucre ou la pâte d'amande colorée, et il convient également aux pâtes à tartes. Le rouleau en acier, peu courant, est très facile à nettoyer et peu adhésif,



voire pas du tout, mais il est creux et certains le jugent trop léger. Enfin, le rouleau en marbre a ses inconditionnels : bien lourd, il étale sans forcer et sa matière froide, dont on peut abaisser la température en le passant au réfrigérateur, est appréciée des pâtes à tartes qui n'aiment pas être réchauffées...

## Long ou court ?

**L**es rouleaux standards avec poignées mesurent environ 45 cm de long d'une extrémité à l'autre, soit un cylindre utile de 25 cm. Ils sont compacts, parfaits pour étaler une pâte à tarte ronde ordinaire et faciles à ranger. En revanche, pour faire de la pâte feuilletée ou étaler une grande surface de pâte à sucre destinée à recouvrir un gâteau, mieux vaut un rouleau plus long. Le diamètre a également son importance : plus il est large, moins il est nécessaire de le rouler. Et pour les perfectionnistes, le nombre de marques sur la pâte sera aussi plus faible.

## Des poignées ? Pas forcément

**D**ans notre esprit, un rouleau à pâtisserie possède des poignées. Or, ceux des professionnels n'en ont pas ! Certes les poignées donnent une meilleure prise en main mais la pâte est étalée plus finement sur les bords qu'au centre. Ce n'est pas très grave pour des pâtes en rond, surtout si on les aime un peu épaisses. Mais pour des pâtes étalées en rectangle de grand format, comme les pâtes feuilletées, les zones minces risquent de se trouser. Préférez alors les rouleaux sans poignées : ils se manient très facilement.

**NOTRE SÉLECTION**

### 2 Esprit campagne

Aussi pratique que décoratif, ce joli rouleau en marbre de 46 cm peut rester sur le plan de travail. Un support en bois prévient les chutes que sa matière dure mais cassante ne supporte pas.

**Rouleau Patimarbre, 32,50 €, Ambiance & Styles.**

### 3 Comme les pros

Avec ses 45 cm, ce rouleau sans poignées, en bois de hêtre bien lisse, convient pour étaler des pâtes de grande longueur (pâtes feuilletées, pâtes à pizzas...).

**Rouleau à pâtisserie professionnel, 15 €, Mathon.**

### 1 Épaisseur réglable

Grâce aux bagues en silicone placées aux extrémités, ce rouleau en acier permet d'étaler la pâte avec précision sur 4, 6 ou 8 mm d'épaisseur. Il est livré avec un tapis en silicone qui supporte la cuisson (jusqu'à 220 °C) et se range à l'intérieur du rouleau.

**Kit rouleau et tapis, 45 €, Terrailon.**



Réalisation : Valérie Bestel