elles touchent à la pâte, plus elle est légère,— pour cela, il ne faut pas qu'elle soit trop roulée. Il est bon qu'elle fasse tremper le beurre salé pour n'importe quelle pâtisserie.

Elle doit aussi faire cette différence, que les confitures sont ordinairement trop sèches pour supporter la cuisson de la pâte d'une tarte,—il est mieux, en ce cas, qu'elle fasse cuire sa pâte avant.