

Les pâtes feuilletées



Personnes :

-



Préparation :

Sur 2-3 jours
Idéalement



Repos :

Congélation : possible
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : -
Temps : -

Matériel spécifique

- Feuille de cuisson 30x40 cm >>15x18
- Règle 8mm d'épaisseur
- Rouleau à pâtisser
- Feuille de cuisson 30x80 cm >>20x36
- Film alimentaire

Liste des préparations

- ✓ Beurre manié
- ✓ Détrempe
- ✓ Tourage



Les étapes

~ Pâte feuilletée inversée ~

J - 2

🌀 **Réalisation de la détrempe**

Repos au réfrigérateur minimum 2h.

Page **3**

🌀 **Réalisation du beurre manié**

Repos au réfrigérateur minimum 2h.

Page **3**

🌀 **Réalisation du pâton et 1^{er} tour**

Réserver au réfrigérateur minimum 2h.

Page **3**

J - 1

🌀 **Réalisation des tours**

Si possible 2h de repos entre chaque tours.

Page **8**

🌀 **Abaisse finale**

*2 à 3 mm en général puis ...
Laisser reposer au réfrigérateur*

Jour J

🌀 **Utilisation de la pâte**

La pâte feuilletée inversée

Contrairement à une pâte feuilletée classique, la détrempe est à l'intérieur et le « beurre manié » à l'extérieur.

Pour réaliser une belle pâte feuilletée, il est fortement conseillé de commencer à J-2 afin de respecter les temps de repos au froid.

Ingredients

✓ Beurre manié

- ☑ 375 g de beurre
- ☑ 150 g de farine T45

✓ Détrempe

- ☑ 350 g de farine T55
- ☑ 115 g de beurre fondu
- ☑ 150 g d'eau
- ☑ 15 g de fleur de sel
- ☑ 1 càs de vinaigre blanc

LE PRINCIPE :

- Pour vous simplifier la tâche, réaliser 1 gabarit de 20x36 cm (à l'aide d'une feuille de cuisson de 30x80 cm) et 1 gabarit de 15x18 cm (à l'aide d'une feuille de cuisson de 30x40 cm)

Donc à J-2, commencer par le beurre manié.

- Verser 150 g de farine T45 dans la cuve du robot,
- puis ajouter 375 g de beurre mou coupé en petits cubes.
- Mélanger à la feuille en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à ce que la farine soit complètement absorbée par le beurre.
- En vous aidant du gabarit 20*36, aplatir le beurre manié en lui donnant une forme rectangulaire, le réserver 2 heures minimum au réfrigérateur.

La détrempe :

- Dissoudre le sel (15 g) dans l'eau (150 g) et le vinaigre (càs).
- Mettre 350g de farine T55 dans la cuve du robot.
- A l'aide du crochet, ajouter l'eau salée vinaigrée lentement en travaillant à la feuille puis le beurre fondu refroidi.
- Travailler à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. (Attention de ne pas trop la travailler, sinon elle deviendra trop élastique !)
- En vous aidant du gabarit 15x18cm, lui donner la forme d'un rectangle, la réserver minimum 2 heures au réfrigérateur.

Réaliser le pâton :

- Sortir le beurre manié du réfrigérateur 30 minutes avant la détrempe.
- Le beurre manié doit être souple, c'est-à-dire se courber facilement sans se casser.
- Placer la détrempe au milieu du beurre manié et refermer le beurre sur la détrempe. Souder les extrémités. Réserver au réfrigérateur (filmé au contact).
- A J-1, réaliser le tourage... (voir page 8)



Les étapes

~ Pâte feuilletée classique ~

J - 2

🌀 **Réalisation de la détrempe**

Repos au réfrigérateur minimum 2h.

Page **5**

🌀 **Préparation du beurre**

Réserver au réfrigérateur minimum 10-15 min.

Page **5**

🌀 **Réalisation du pâton et 1^{er} tour**

Réserver au réfrigérateur minimum 2h.

Page **5**

J - 1

🌀 **Réalisation des tours suivants**

Si possible 2h de repos entre chaque tours.

Page **8**

🌀 **Abaisse finale**

*2 à 3 mm en général puis ...
Laisser reposer au réfrigérateur*

Jour J

🌀 **Utilisation de la pâte**

La pâte feuilletée classique

Cette fois-ci, le beurre se retrouvera à l'intérieur de la pâte.

Ingredients

✓ Beurre

- ✓ 370 g de beurre

✓ Détrempe

- ✓ 200 g de farine T45
- ✓ 300 g de farine T55
- ✓ 50 g de beurre fondu
- ✓ 240 g d'eau tempérée
- ✓ 12 g de fleur de sel
- ✓ 1 càs de vinaigre blanc

La détrempe :

- Dissoudre le sel (12 g) dans l'eau tempérée (240 g) et ajouter une cuillère à soupe de vinaigre blanc.
- Faire fondre le beurre (50 g) 30 secondes au micro-ondes et laisser le refroidir à température ambiante.
- Ajouter la farine tamisée (T55 = 300 g + T45 = 200 g) dans le bol du robot.
- Verser sur la farine le beurre fondu (refroidi) et l'eau salée.
- Mélanger à l'aide du crochet sur vitesse lente.
- Vous devez obtenir une boule assez homogène (attention de ne pas trop travailler la pâte !).
- Former une boule, et cisailer en forme de croix le dessus de cette boule.
- Filmer au contact et réserver au minimum 2h au réfrigérateur.

Le beurre

- 30 minutes avant d'utiliser la détrempe, sortir le beurre (370 g) du réfrigérateur et réaliser à l'aide de papier cuisson, un gabarit de 15x18cm.
- Placer le beurre au centre du gabarit et refermer le gabarit.
- Taper le beurre à l'aide du rouleau à pâtisserie pour l'abaisser et lui donner la forme du gabarit.
- Replacer le beurre au réfrigérateur 10-15 minutes.
- Vous devriez ainsi obtenir une consistance semblable entre le beurre et le détrempe.
- Fariner le plan de travail.
- Abaisser la détrempe de telle manière à former un rectangle de 20x40cm.
- Placer le beurre au centre de la détrempe et refermer le tout en colmatant toutes les jointures.

Commencer le tourage après 2h de repos au réfrigérateur.



Les étapes

~ Pâte feuilletée express ~

Jour J

- 🌀 **Réalisation de la pâte feuilletée rapide** Page **7**
- 🌀 **Tourage rapide en 5 tours simples** Page **8**
Réserver au réfrigérateur 2h.
- 🌀 **Abaisse finale**
Réserver au réfrigérateur 1h.
- 🌀 **Utilisation**

La pâte feuilletée express

Ingredients

- ☑ 250 g de farine T55
- ☑ 200 g de beurre
- ☑ 120 g d'eau froide
- ☑ 5 g de fleur de sel

REMARQUE : Tous les ingrédients doivent être très froids (farine comprise).

- Dans un verre, diluer 5 g de sel avec 120 g d'eau froide.
- Couper 200 g de beurre en cubes d'une taille d'environ 2 cm.
- Ajouter la farine T55 tamisée (250 g) dans le bol du robot
- Placer l'eau, le beurre et la farine, 10 minutes au congélateur.
- A l'aide de la feuille et sur vitesse lente, mélanger pendant 1 minute le beurre et la farine.
- Puis ajouter progressivement, l'eau très froide.
- Continuer de mélanger à l'aide du robot pendant 1 à 2 minutes, puis finir à la main (du bout des doigts pour éviter de réchauffer la pâte)
- Vous devez obtenir une boule avec des morceaux de beurre apparents.
- Fariner généreusement le plan de travail.
- Abaisser la pâte en formant un rectangle de 20x60cm.
- Ne pas hésiter à mettre de la farine sur la pâte (si le beurre colle).
- Puis enchaîner rapidement 5 tours simples.

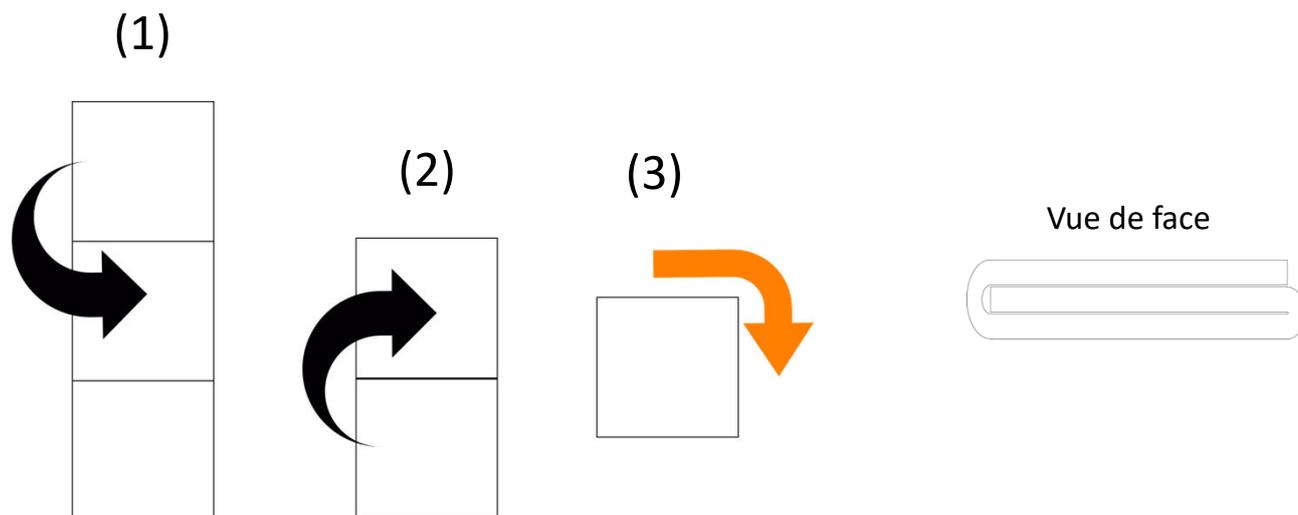


Le tourage

- o Etaler le pâton de feuilletage sur 60 cm de longueur (c'est-à-dire la largeur du plan de travail) et environ 20 cm de largeur (l'épaisseur finale devrait être d'environ 1 cm).

Le tour simple

- o Plier le pâton de feuilletage en 3, de manière à ce que les 3 parties se superposent parfaitement.
- o La partie supérieure se superpose sur la partie du milieu (1)
- o La partie inférieure vient se superposer sur les 2 parties précédentes (2)
- o Puis faites pivoter votre pâton d'1/4 de tour sur la droite (3)

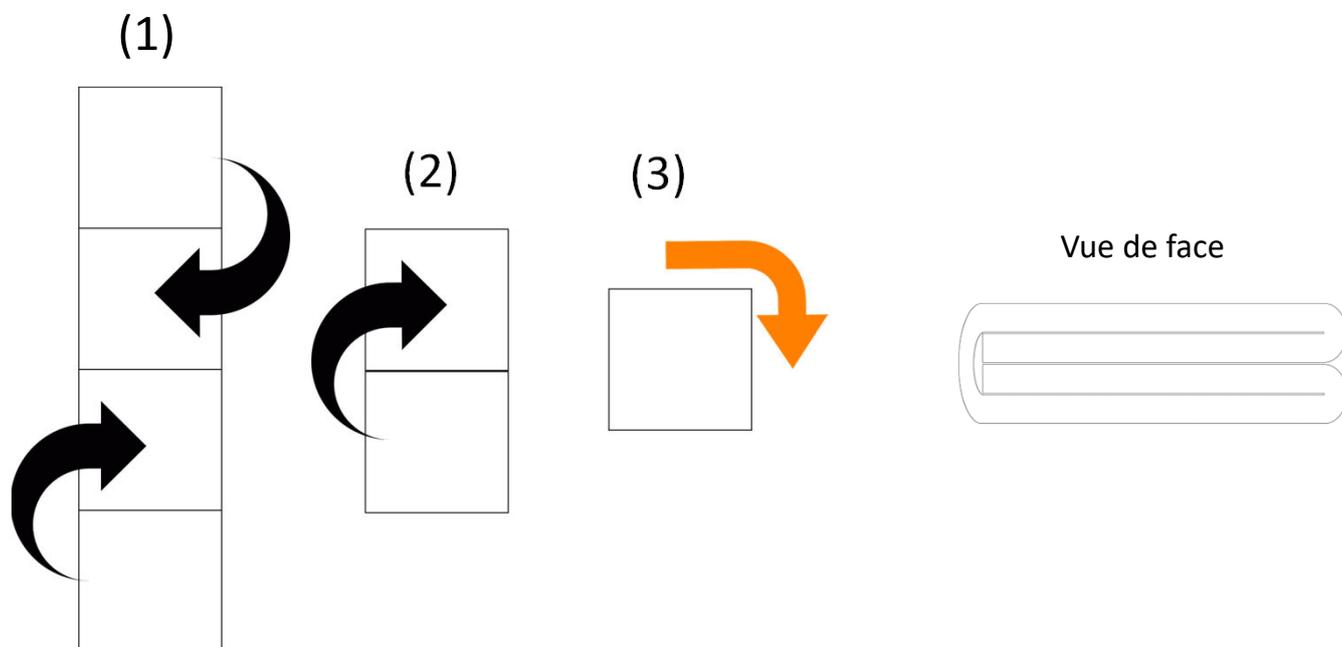


Le tourage

Le tour double ou tour « portefeuille »

Plier le pâton de feuilletage en 4, de manière à ce que les 4 parties se superposent parfaitement..

- Rabattre les parties supérieure et inférieure (1)
- Plier en 2 les 2 parties déjà pliées (2)
- Puis faire pivoter le pâton d'1/4 de tour sur la droite (3)



- Comme vous pouvez le constater, un tour double (4 couches) n'équivaut pas à 2 tours simples (2x3 couches), nous sommes plus proche d'un facteur de 1,5 ! Et donc 2 tours doubles équivaut plutôt à 3 tours simples.



❖ La température :

Je vous conseille très fortement de réaliser votre pâte feuilletée dans une pièce qui n'excède pas 20°C, cela facilite grandement sa réalisation.

❖ Concernant le beurre :

Il est coutume de dire qu'il faut utiliser du beurre de tourage pour faire une pâte feuilletée. Cependant il est aussi possible d'utiliser le beurre du commerce à la seule condition que celui-ci possède 82% de MG.

Mon beurre préféré est le beurre Président, mais les beurres AOP Charentes Poitou, Isigny fonctionnent aussi très bien. Il est préférable de sortir le beurre du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de l'abaisser. Et chose très importante, il faut le frapper avec le rouleau pour le détendre. Cela va lui donner de l'élasticité, c'est primordial si vous ne voulez pas que le beurre marbre (se détache en plusieurs morceaux).

❖ Le tourage :

Sortez toujours votre pâton du réfrigérateur une vingtaine de minutes avant de l'abaisser; il doit être légèrement flexible. Vous pouvez aussi, tout comme pour le beurre, le frapper « modérément » avec le rouleau à pâtisserie, pour le détendre.

Si vous souhaitez obtenir un feuilletage parfait, c'est-à-dire avec des couches régulières et homogènes, il faudra utiliser des règles durant les abaissements. Entre chaque tour, une règle de 8mm à 1cm est parfaite. On trouve ce genre de règle métallique ou en aluminium, dans les grandes enseignes de bricolage, il s'agit en fait de « profilés métalliques ».

❖ La farine :

Le choix de la farine est important car elles ont toutes des propriétés spécifiques.

J'adore remplacer la T55 par 1/3 de T45 + 2/3 de T65, je la trouve plus facile à travailler et encore plus friable en bouche.