

LA PÂTE FEUILLETÉE

Lien vidéo 📺 : [La pâte feuilletée](#)

Matériel nécessaire

- 1 balance
- 1 tamis
- Papier sulfurisé
- 1 couteau d'office
- 1 corne
- 1 cul-de-poule
- 1 calotte
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 brosse à farine
- Film alimentaire



Ingrédient

Choisir un poids de farine T55 selon les besoins de la recette ex. : 0,400 kg. Diviser ce poids de farine en deux pour obtenir le poids d'eau : ici $0,400 / 2 = 0,200$ kg.

Puis additionner le poids d'eau et le poids de farine et diviser la somme par 2 pour obtenir le poids du beurre de tourage, ici : $(0,400 + 0,200) / 2 = 0,300$ kg.

Pour le sel, il faut compter 20 g par kilo de farine, ici : $(0,400 \times 20) / 1000 = 0,008$ kg.

Préparation

1. Peser les ingrédients et préparer le matériel. Tamiser la farine sur une feuille de papier sulfurisé et la verser dans un cul-de-poule. Dissoudre le sel dans l'eau dans une calotte.

2. Dans le cul-de-poule, disposer la farine en fontaine et verser l'eau salée. Mélanger à la main en travaillant le moins possible. Former une boule avec la détrempe obtenue.

3. Inciser la détrempe en croix et la laisser reposer. Pendant ce temps, taper le beurre au rouleau dans du papier sulfurisé et le façonner en carré en rabattant le papier. Au toucher, le beurre doit avoir la même consistance que la détrempe.

4. Abaisser la détrempe en croix en laissant au centre une épaisseur un peu plus importante. Poser le beurre légèrement fariné au centre de la croix. L'enfermer en rabattant la pâte.

5. Abaisser la pâte pour obtenir un rectangle trois fois plus long que large. Rabattre 1/3 de l'abaisse sur le tiers central. Rabattre le tiers restant sur les deux autres pour finir ce 1^{er} tour. Donner 1/4 de tour au pâton.

6. Abaisser la pâte (5 mm) et lui donner un 2^e tour. Filmer et laisser reposer à +3 °C pendant 30 min. Donner un 3^e et un 4^e tours. Filmer, laisser reposer 30 min à +3 °C puis donner un 5^e et un 6^e tours. Filmer et laisser reposer la pâte feuilletée au moins 30 min à +3 °C avant utilisation.