

LA PÂTE FEUILLETEE

Objectifs opérationnels :

- Réaliser une pâte feuilletée

Description produit fini :

Pâte de couleur jaune clair en surface, homogène, présentant en coupe des couches nettes composées en alternance de détrempe et de matière grasse.

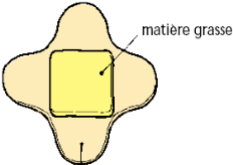
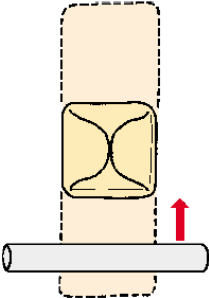
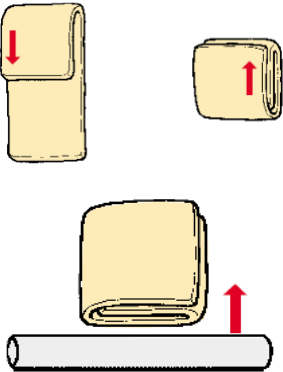
Ingrédients :

- Farine : 0.300Kg
- Eau : 0.150Kg
- Beurre : 0.225Kg
- Sel : 0.005Kg

Matériel :

- Corne
- Rouleau à pâtisserie
- Cul de poule
- Brosse à farine
- Film plastique et papier sulfurisé

<u>ETAPES CRITIQUES</u>	<u>METHODES</u>	<u>RISQUES</u>	<u>POINT DE MAITRISE DE LA PROCEDURE</u>
1 Mettre en place le poste de travail	-Peser les ingrédients - Tamiser la farine	-Mauvaise qualité de farine	-Privilégier une farine pauvre en gluten (pour éviter de donner du corps à la détrempe)
2 Réaliser la détrempe	-Former une fontaine avec la farine -Dissoudre le sel dans l'eau - Incorporer les deux éléments	-Reste de grains de sel -Pâte hétérogène	-Les ingrédients doivent être froids -Ajouter 9/10 de l'eau afin d'ajuster si besoin -Le travail de la pâte doit se limiter à l'homogénéisation de la pâte
3 Former le pâton	-Terminer la détrempe -Rassembler la pâte en une boule homogène -Inciser en croix -Filmer, réserver à +3°C pendant au moins 20 minutes	-Détrempe trop sèche ou trop mouillée -Pâton non incisé -Temps de repos insuffisant	-L'eau doit être bien dosée -Inciser permet de casser l'élasticité de la pâte -Le temps de repos permet de diminuer l'élasticité de la pâte
4 Préparer la matière grasse	-Assouplir le beurre au rouleau pour l'amener à consistance de la détrempe -Lui donner la forme d'un carré	-Le beurre est trop dur et il colle au rouleau	-Le travailler sur un papier sulfurisé -Le beurre doit avoir la même texture que la détrempe
5 Réaliser le pâton	-Fariner le plan de travail et abaisser les bords du pâton de façon à former une croix dont le centre est plus épais -Oter l'excédent de farine	-Epaisseur irrégulière des côtés -Le centre du pâton est plus grand ou plus petit que le pavé de matière grasse	-Abaisser le plus régulièrement possible -

<p>6 Incorporer la matière grasse</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Placer la matière grasse au centre du pâton, aplatir avec la paume de la main sur la détrempe -Rabattre un à un les côtés, souder les 4 côtés -Fleurer légèrement le pâton 	<ul style="list-style-type: none"> -La détrempe n'enveloppe pas correctement la matière grasse -Mauvaise répartition du beurre 	<ul style="list-style-type: none"> -Croiser hermétiquement les côtés pour éviter que le beurre ne sorte de la pâte au tourage -Lorsque le beurre à été placé dans la détrempe, écraser légèrement les extrémités pour éviter les fuites et bien répartir
<p>7 Répartir la matière grasse</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Aplatir le pâton avec le rouleau dans un sens puis dans l'autre, de l'intérieur vers l'extérieur, sans le retourner 	<ul style="list-style-type: none"> -La matière grasse s'échappe du pâton -Matière grasse trop molle 	<ul style="list-style-type: none"> -Ne pas trop appuyer sur la pâte, effectuer une pression régulière -Travailler sur un poste froid, mettre le pâton au réfrigérateur
<p>8 Donner le 1^{er} et le 2^e tour</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Abaisser le pâton dans la longueur en rectangle (trois fois plus long que large) en gardant des angles nets -Fleurer si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> -Abaisser irrégulièrement -La matière grasse affleure 	<ul style="list-style-type: none"> -Avoir un mouvement ample avec le rouleau -Ne travailler le patron que s'il est froid
<p>9 Le pliage du pâton</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Enlever l'excès de farine -Plier le pâton en 3 en repliant les extrémités vers le centre -Faire pivoter le pâton d'un quart de tour (ouverture vers la droite) -Abaisser à nouveau et plier pour réaliser le deuxième tour -Laisser reposer 20 minutes au frais 	<ul style="list-style-type: none"> -Apport trop important de farine -Irrégularité de la pâte -Pliage irrégulier -Manque de repos entre les tours 	<ul style="list-style-type: none"> -Fleurer fréquemment et débarrasser l'excédent de farine à chaque tour -Abaisser sans pousser mais en exerçant une pression régulière -Avant pliage, vérifier que l'épaisseur de la pâte soit uniforme et les angles bien droits -Le pliage doit toujours s'effectuer dans le même sens -Le froid diminue l'élasticité de la pâte mais aussi raffermi la matière grasse
<p>10 Donner le 3^e et le 4^e tour</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Répéter les mêmes opérations (tourage et repos) au frais 	<ul style="list-style-type: none"> -Ne pas plier dans le même sens 	<ul style="list-style-type: none"> - Garder l'ouverture à gauche ou à droite afin d'obtenir une plus grande régularité

<p>11 Donner le 5^e et 6^e tour</p>	<p>-Penser à marquer le pâton de 2 à 6 points afin de se souvenir combien de tours il reste à faire</p>		<p>-Au bout de 6 tours, la pâte est utilisable après un repos de 30 minutes au frais</p>
<p>12 Abaisser et détailler</p>	<p>-Abaisser de façon régulière -Détailler au couteau ou à l'emporte pièce -Préparer une plaque de pâtisserie légèrement humidifiée -Retourner les pièces avant de les déposer sur la plaque -Dorer sans excès Laisser reposer avant cuisson</p>	<p>-Epaisseur irrégulière -Coupe hésitante -Le feuilletage colle lors de la cuisson -Il lève irrégulièrement -Trop dorer la pièce -Cuire directement sans repos</p>	<p>-Respecter une épaisseur uniforme -Coupe franche et non de biais -Ne pas graisser la plaque, seule l'eau l'empêchera de coller -Retourner l'abaisse afin d'avoir le côté le plus plat vers le haut -Trop de dorure pourrait coller la pièce à la plaque -Le repos permet d'éviter le rétrécissement de la pâte à la cuisson</p>
<p>13 Cuire le feuilletage</p>	<p>-Enfourner le feuilletage à une température entre 210°C et 240°C suivant la grosseur des pièces - Puis le sécher (oua ouvert) à 190°C -Déposer les pièces sur grille après cuisson pour que l'air puisse circuler et éviter la condensation</p>	<p>-Déformation à la cuisson -Le feuilletage lève irrégulièrement -Mauvaise maîtrise de la cuisson</p>	<p>-Laisser reposer la pâte avant cuisson -Cuisson irrégulière ???</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matière grasse mal répartie • Epaisseur du pâton irrégulière • Excédent de dorure • Chaleur mal répartie dans le four <p>-La température de cuisson du feuilletage varie en fonction de son épaisseur et de la garniture qu'il peut renfermer</p>

<p><u>Remarque :</u></p> <p>Cette méthode permet de réaliser un feuilletage de mise en place, facilement conservable</p>	<p><u>Critères de performances :</u></p> <p>Maîtrise des températures des ingrédients, régularité dans les abaisses et dans les pliages</p>	<p><u>Dérivés et transferts :</u></p> <p>-feuilletage inverse -feuilletage record</p>
---	--	--

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-feuilletee>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Feuilletage-rapide-ou-record>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-feuilletee-inversee-ou>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-des-Palmiers>