



PATE FEUILLETEE CLASSIQUE



Temps de préparation
30 min



Temps de repos
1h



Portions
600g de pâte



Difficulté
Moyen

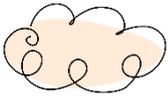


Type de plat
Pâte



Type de recette
Recette de base

Ingrédients



La détrempe

- 250g de farine T45
- 125ml d'eau
- 2g de sel fin

Beurre de tourage

- 190g de beurre sec
Charentes-Poitou

Instructions

- Placer le beurre entre deux feuilles de papier cuisson ou dans un petit sac de congélation et l'aplatir avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir un petit rectangle de 1,5 cm d'épaisseur. Le placer au frais.
- Pour la détrempe : Mettre la farine dans un récipient et former un creux, ajouter le sel puis verser l'eau. Pétrir légèrement avec les doigts ou au robot pour ensuite former une boule. Avec un couteau, faire une croix au milieu de la boule. Couvrir la boule et la placer au frais environ 30 minutes. **Il faut que la détrempe et le beurre soient à la même température pour faciliter les étapes suivantes.**





Instructions

- Fariner le plan de travail et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la détrempe en forme de croix. Etaler les 4 extrémités en gardant le centre plus épais. On dépose au centre le beurre et replier les bords en soudant bien la pâte. Penser à enlever l'excédent de farine avec un pinceau avant de replier.

Deux tours simples

- Fariner de nouveau le plan de travail et abaisser légèrement la pâte avec le rouleau à pâtisserie. Elle doit être trois fois plus longue que large. Faire un quart de tour avec la pâte, plier la bande en trois parties comme un portefeuille. Bien enlever l'excédent de farine à chaque fois. Toujours conserver le même sens à chaque pliage (l'ouverture sur la droite)
- Fariner le plan de travail et abaisser de nouveau la pâte en bande trois fois plus longue que large. Réaliser un quart de tour et plier la pâte en trois comme un portefeuille avec l'ouverture sur la droite. Oter l'excédent de farine à l'aide du pinceau. Marquer une fois deux empreintes de doigts qui signifient que deux tours simples ont été réalisés. Filmer la pâte et la mettre au frais pendant 1 heure.

Quatre tours simples

- Après une heure au frais, effectuer les mêmes étapes que pour les deux tours précédents. Marquer l'angle des deux empreintes supplémentaires afin de définir les 4 tours simples effectués. Placer la pâte au frais pendant une heure.

Six tours simples

- Passer une heure au frais, réaliser les deux derniers tours, marquer de deux empreintes. Placer la pâte au frais pendant 30 minutes avant de l'utiliser. La pâte peut également se congeler.

