

Pâte feuilletée

Pour 1 kg de pâte (pour les proportions initiales)

Préparation : 30 minutes

Repos : 10 heures (voir plus)

- 20 cl d'eau très froide
- 14 g de sel fin (1 c à soupe)
- 500 g ou (400g) de beurre à température ambiante de qualité
- 150 g de farine de gruau (type 45)
- 250 g de farine ordinaire (type 55)

Préparation de la détrempe : Dans un verre, mettez l'eau froide et le sel et laissez celui-ci se dissoudre.

Dans une petite casserole, faites fondre 75 g de beurre ou au micro-onde pendant 25 secondes pour moi.

Dans un saladier, mettez les deux farines tamisées et incorporez-leur d'abord l'eau salée, puis le beurre fondu en tournant régulièrement, mais sans trop malaxer la pâte. J'ai fait cette étape dans mon robot avec la feuille en pétrissant peu de temps. Rassemblez cette détrempe en boule, aplatissez-la entre vos mains, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur (4° C).

Coupez le reste de beurre 425 g ou (325 g) en tout petits morceaux.

Mettez-le dans une terrine et ramollissez-le à l'aide d'une spatule en bois, jusqu'à ce qu'il ait la même consistance que la détrempe. Je l'ai ensuite enveloppé dans du film alimentaire et je lui ai donné la forme d'un carré en l'aplatissant un peu (2 cm d'épaisseur environ). Je l'ai placé un peu au réfrigérateur et ressorti 30 minutes avant de continuer la recette, il faut qu'il soit ni trop dur ni trop mou, vous devez pouvoir enfoncer légèrement votre doigt dans la pâte mais ne pas avoir de beurre sur le doigt.

Lorsque la pâte (détrempe) a suffisamment reposé, farinez légèrement le plan de travail et abaissez la détrempe au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 cm environ en laissant au centre plus d'épaisseur que sur les bords. Étalez la pâte en formant un carré aux angles bien droits (pas facile).

Posez le beurre ramolli au centre du carré positionné en losange. Repliez chaque coin de la pâte (détrempe) sur le beurre de façon à obtenir un pàton de forme carrée.

Abaissez le pàton en un rectangle trois fois plus long que large.

Repliez la pâte en trois, comme pour former une enveloppe rectangulaire. J'ai commencé mon pliage par le bas comme sur le livre, vous pouvez le commencer par le haut mais il faut suivre toujours le même ordre et le même sens de pliage pour les prochains tours. Donc on rabat la partie inférieure et on replie la partie supérieure pour obtenir un rectangle.

On vient de donner le 1er tour. Laissez reposer le pàton pendant deux heures au réfrigérateur.

Tournez le pâton à 90° avec la pliure à droite face à vous. Abaissez-le en un rectangle de même taille que le précédent et repliez en trois comme pour la première fois : vous venez d'effectuer le 2ème tour. Laissez de nouveau reposer la pâte pendant au moins 1 heure au réfrigérateur. La mienne a reposé 3 heures.

Procédez de la même façon jusqu'à avoir six tours, deux par deux en laissant à chaque fois reposer 2 heures au réfrigérateur.

J'ai donc fait mon 3ème et 4ème tour et laissé reposer 2 heures.

J'ai fini par mon 5ème et 6ème tour. J'ai utilisé ma pâte que le lendemain.

Vous pouvez aussi l'utiliser dès le 6ème tour notamment pour des palmiers, on saupoudre de sucre cristallisé puis on replie la pâte en enveloppe et on laisse reposer au frais pendant 2 heures.

A chaque tourage, marquez d'une pression de doigt le dessus de la pâte pour vous souvenir du nombre de tours effectués. Conservez la pâte au réfrigérateur jusqu'au moment de l'emploi.

Vous pouvez congeler votre pâte si vous ne l'utilisez pas dans l'immédiat.

Conseils : Pour la couper, prenez un couteau bien tranchant pour faire des bords nets, ceci est très important pour que le feuilletage puisse gonfler.

Faites attention à ne pas faire couler du jaune d'oeuf sur le côté de la pâte, badigeonnez que la surface.

Entre chaque manipulation de la pâte pensez à la laisser reposer au frais pour éviter des déformations de la pâte à la cuisson.

Pour les chutes de pâte, ne les pétrissez surtout pas en boule mais pliez-les et entreposez au frais jusqu'au moment de les utiliser.