

Pâte feuilletée

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 600 ml d'eau
- 20 grammes de sel
- 750 g de matière grasse pour feuilletage (ORION ou PAX)
- farine pour plan de travail

Matériel :

- rouleau à pâtisserie
- mini-pétrin (pas indispensable mais bien utile)
- papier sulfurisé



Phases techniques :

1

Pétrissage de la détrempe :
Incorporer farine, eau et sel, à température ambiante, dans le mini-pétrin et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Si vous n'avez pas de mini-pétrin ou de robot ménager, rien ne vaut un bon pétrissage manuel, à "l'ancienne". Au besoin pour ramollir la préparation vous pouvez incorporer un peu de la matière grasse dans la détrempe



2

Étaler la détrempe ainsi réalisée à la main ou au rouleau sur un plan de travail généreusement farinée, sous la forme d'un carré



Visuel sans le papier sulfurisé

3

Découper la matière grasse en "feuilles" d'environ 250 g et étaler ces feuilles entre deux couches de papier sulfurisé, à l'aide du rouleau

4

Positionner la matière grasse au centre du carré de pâte. Replier les cotés en tirant sur la pâte afin de fermer "bord à bord".



5 Etaler au rouleau sur la longueur jusqu'à étendre la pâte d'au moins la moitié. Faire pivoter la pâte de 90° et replier en porte feuille (). Fariner le plan de travail sur les cotés et sous la pâte. Vous avez réalisé "un tour" de feuilletage)

6 Etaler de nouveau au rouleau dans un seul sens jusqu'à étendre votre pâte afin d'en doubler la longueur. Faire pivoter la pâte de 90° et replier en porte feuille (). Fariner le plan de travail sur les cotés et sous la pâte.

7 Laisser reposer au frais ½ heure afin que la matière grasse reprenne consistance (il ne faut pas qu'elle fonde sous l'effet du travail de la pâte mais qu'elle s'incorpore dans la pâte en couches).



8 Répéter la phase "6" deux fois de suite puis laisser reposer (phase 7).

Répéter la phase "6" encore deux fois.



Vous avez réalisé vos 6 "tours". Vous pouvez laisser reposer la pâte au réfrigérateur dans un linge ou la couper en plusieurs parts afin d'en congeler une partie. Si vous souhaitez réaliser une tarte, il vous faudra laisser reposer la pâte dans le moule au moins ½ heure avant de garnir et de mettre au four (ne pas oublier de "piquer" la pâte avec une fourchette avant de laisser reposer : moins de retrait).

Cette pâte feuilletée agrémentera vos tartes, quiches, pâtés en croûte, mille-feuilles et même vos pizzas.

Suggestion : un fond de tarte en pâte feuilletée, une crème pâtissière encore chaude, des oreillons d'abricots (frais), le "four qui va bien" et vous avez la base d'une tarte aux abricots digne d'une pâtisserie.

Nombre de tours	Nombre de couches
1 tour	7
2 tours	19
3 tours	55
4 tours	163
5 tours	487
6 tours	1459

D'où la notion de feuilletage