

# LA PÂTE FEUILLETÉE SPÉCIALE PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/pate-feuilletee-pasteis-de-nata/>

Une pâte feuilletée croustillante utilisée dans de rares desserts comme les Pasteis de Nata Portugais

Chef : Bernard Laurance

Temps de préparation : 1 H

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Portugaise

Plats : Base, Base Sucrée, Pâte Feuilletée Levée Et Non Levée, Pâte Feuilletée Non Levée,

## Ingrédients

### Pour 24 Pasteis

300 grammes de Farine

140 grammes d'Eau

140 grammes d'Eau 14 Centilitres/140 Millilitres

190 grammes de Matière Grasse de Cuisson

\*2ème Eau

10 grammes d'Eau

10 grammes d'Eau 1 Centilitre/10 Millilitres

### Pour 32 Pasteis

400 grammes de Farine

186,6 grammes d'Eau

186,6 grammes d'Eau 18,66 Centilitres/186,6 Millilitres

253,3 grammes de Matière Grasse de Cuisson

\*2ème Eau

13,3 grammes d'Eau

13,3 grammes d'Eau 1,33 Centilitre/13,3 Millilitres

### Pour 18 Pasteis

225 grammes de Farine

105 grammes d'Eau

105 grammes d'Eau 10,5 Centilitres/105 Millilitres

## LA PÂTE FEUILLETÉE SPÉCIALE PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE

142,5 grammes de Matière Grasse de Cuisson

\*2ème Eau

7,5 grammes d'Eau

7,5 grammes d'Eau 0,75 Centilitre/7,5 Millilitres

### **Pour 12 Pasteis**

150 grammes de Farine

70 grammes d'Eau

70 grammes d'Eau 7 Centilitres/70 Millilitres

95 grammes de Matière Grasse de Cuisson

\*2ème Eau

5 grammes d'Eau

5 grammes d'Eau 0,5 Centilitre/5 Millilitres

## **Instructions**

### **La Matière Grasse**

Une des clés de réussite de cette pâte pour Pasteis de Nata, c'est de prendre la bonne matière grasse

Ne surtout pas prendre de beurre, ni encore de beurre de tourage : Le beurre n'apporte pas le croustillant qui est nécessaire pour cette recette. Bernard avait vraiment insisté sur ce point pendant le cours

On peut prendre la marque ASTRA

Mais ne surtout pas prendre le "anti-éclaboussure", prendre le "ASTRA normal", "non anti-eclaboussures"

Bernard a fait des essais et nous a prévenu : les résultats de la pâte sont mauvais avec la version "anti-eclaboussures"

Sauf que je n'ai pas pu trouver le Astra "non anti-eclaboussures"

J'ai donc utilisé ce produit au Leader Price du coin : le "Matière grasse à cuire et à tartiner" : C'est celle-ci qu'on avait utilisée pendant le cours avec Bernard

Cela ressemble à du beurre, mais la texture et la résistance aux températures est très différente : la pâte feuilletée sera craquante, essentiel pour les pasteis de nata !

### **La détrempe**

1. Avant de commencer la pâte, il faut faire ramollir la matière grasse. Le bloc est dur : Bernard nous a conseillé de le faire ramollir pendant une nuit à température ambiante, je pense qu'il suffit de minimum 4 heures avant de passer à la suite

2. Mélanger dans un bol la Farine (300 g) et l'Eau (140 g ou 14 Centilitres/140 Millilitres)

3. J'ai du rajouter un peu plus d'eau (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres), à vous de voir si vous en

## LA PÂTE FEUILLETÉE SPÉCIALE PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE

avez besoin pour que la pâte soit pas trop sèche

4. La pâte doit être élastique, pas trop sèche mais pas trop humide non plus : le doigt ne doit pas ressortir humide

5. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

6. Placer au frais pendant 1 heure

### **L'abaisse**

7. Après ce temps de repos, sortir du frais

8. Fleurer le plan de travail sinon la détrempe va accrocher

9. Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie

10. On doit obtenir un rectangle de 17 cm par 34 cm (plus ou moins)

11. Replier afin d'obtenir un carré

12. Tirer les bords pour avoir des angles droits

13. Ouvrir : on voit ainsi les pliures qui vont servir à délimiter la zone où on va étaler la Matière Grasse de Cuisson

14. La Matière Grasse de Cuisson (190 g) est maintenant utilisable. Elle n'est pas aussi molle que du beurre mou et pourtant j'ai fait cette recette en été, et la Matière Grasse de Cuisson (190 g) ne coulait pas

15. Déposer la Matière Grasse de Cuisson au centre en plusieurs morceaux

16. Étaler à l'aide d'une spatule coudée ou d'un couteau à beurre

17. Voici ce qu'on doit obtenir

18. Replier

19. Bien tirer les bords pour que la matière grasse soit entièrement recouverte

20. Tourner d'un quart de tour : la pliure doit être "nord sud" pour la suite

21. Abaisser au rouleau à pâtisserie

22. Ne pas étaler de gauche à droite ! Bernard a bien insisté sur ce point

23. Également, ne pas aller jusqu'aux extrémités de la pâte : s'arrêter à 2 cm des bords

24. Pas besoin d'appuyer : si votre plan de travail est bien fariné, la pâte s'étale facilement sans effort

25. On doit obtenir un rectangle d'environ 16 cm par 48 cm

26. Replier sur un tiers

27. Puis replier l'autre tiers : vous avez terminé votre premier tour simple

28. On obtient un carré d'environ 16 cm de côté

### **Rotation d'un quart de tour**

29. Saisir le haut

30. Faire pivoter vers la gauche....

31. ... d'un quart de tour

32. Le côté "sans pliures" se trouve ainsi à gauche

33. Puis abaisser à nouveau au rouleau à pâtisserie

34. On obtient encore un rectangle de 16 cm par 48 cm

## **LA PÂTE FEUILLETÉE SPÉCIALE PASTEIS DE NATA DE BERNARD LAURANCE**

35. Couper 1 cm de chaque côté afin d'égaliser
36. Replier d'un tiers
37. Puis l'autre tiers
38. On obtient ainsi un carré d'environ 16 cm de côté
39. Vous avez fini votre 2ème tour simple
40. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
41. Réserver au frais 1 heure avant d'utiliser