

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-feuilletee-inversee/>

Recette de La Pâte Feuilletée Inversée de Christophe Felder

Chef : Christophe Felder

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 1,16 kg de pâte

*Détrempe (intérieur):

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

7 grammes de Vinaigre Blanc 0,7 Centilitre/7 Millilitres

18 grammes de Sel

350 grammes de Farine

115 grammes de Beurre A faire ramollir

*Beurre Farine (extérieur):

375 grammes de Beurre

150 grammes de Farine

Pour 2 kg de pâte

*Détrempe (intérieur):

257,5 grammes d'Eau 25,75 Centilitres/257,5 Millilitres

12 grammes de Vinaigre Blanc 1,2 Centilitre/12 Millilitres

30,9 grammes de Sel

600,8 grammes de Farine

197,4 grammes de Beurre A faire ramollir

*Beurre Farine (extérieur):

643,7 grammes de Beurre

257,5 grammes de Farine

Pour 1,4 kg de pâte

*Détrempe (intérieur):

180,2 grammes d'Eau 18,02 Centilitres/180,2 Millilitres

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

8,4 grammes de Vinaigre Blanc 0,84 Centilitre/8,4 Millilitres

21,6 grammes de Sel

420,6 grammes de Farine

138,1 grammes de Beurre A faire ramollir

*Beurre Farine (extérieur):

450,6 grammes de Beurre

180,2 grammes de Farine

Pour 800 g de pâte

*Détrempe (intérieur):

103 grammes d'Eau 10,3 Centilitres/103 Millilitres

4,8 grammes de Vinaigre Blanc 0,48 Centilitre/4,8 Millilitres

12,3 grammes de Sel

240,3 grammes de Farine

78,9 grammes de Beurre A faire ramollir

*Beurre Farine (extérieur):

257,5 grammes de Beurre

103 grammes de Farine

Pour 600 g de pâte

*Détrempe (intérieur):

77,2 grammes d'Eau 7,72 Centilitres/77,2 Millilitres

3,6 grammes de Vinaigre Blanc 0,36 Centilitre/3,6 Millilitres

9,2 grammes de Sel

180,2 grammes de Farine

59,2 grammes de Beurre A faire ramollir

*Beurre Farine (extérieur):

193,1 grammes de Beurre

77,2 grammes de Farine

Instructions

La détrempe (l'intérieur)

1. Pour la détrempe (l'intérieur), on a besoin de Beurre (115 g)
2. Faire ramollir ce beurre à température ambiante
3. Verser dans la cuve l'Eau (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), le Vinaigre Blanc (7 g ou 0,7 Centilitre/7 Millilitres), le Sel (18 g) puis mélanger afin de dissoudre
4. Verser la Farine (350 g) et le Beurre (115 g) (qui doit être mou, mais ni chaud ni fondu)
5. Pour la détrempe, on peut pétrir de différentes façons : avec un robot (genre Kitchen Aid), ou

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

avec une machine à pain ('MAP'), ou manuellement : on peut pétrir à la main !

6. Si vous utilisez un robot (genre Kitchen Aid), prendre la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

7. Utiliser la 'feuille' (appelé parfois le 'K') et non le crochet car on ne veut pas activer le réseau glutineux (afin de pouvoir abaisser sans problème)

8. Pétrir

Combien de temps pour le pétrissage ?

La difficulté est de savoir quand s'arrêter :

Si vous pétrissez trop

- elle sera élastique et sera trop difficile à abaisser: on dit que l'on "corse" la pâte (on cherche à éviter)

Si vous ne pétrissez pas assez

- Vous obtenez un "chou-fleur" : La pâte fait des grumeaux et n'est pas "homogène"... ça marchera... mais la pâte obtenue ne sera pas belle...

La bonne consistance de pâte

- C'est quand la pâte accroche au crochet et ne fait pas de grumeaux : Arrêter aussitôt de pétrir avant que la pâte devienne élastique

9. Arrêter alors de pétrir

10. Déposer sur du film alimentaire étirable

11. Envelopper la détrempe, et former un carré

12. Placer au frais

Le "Beurre Farine" (extérieur)

13. Pour le "beurre farine", on va former une pâte qui va servir d'extérieur. Au lieu de beurre pur, les pâtisseries ajoutent un peu de farine afin que cette couche soit plus facilement "abaissable"

14. Pour le Beurre (375 g), découper, mais pas besoin de faire ramollir comme précédemment : il faut qu'il soit froid.

15. Battre le Beurre (375 g) et la Farine (150 g)

16. On peut battre avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), ou avec les mains

17. Déposer alors sur du film alimentaire étirable

18. Envelopper et former un carré

19. Placer au frais et attendre 2 heures minimum

Formation de l'enveloppe

20. On va créer l'enveloppe. Pour cela, il faut absolument que votre plan de travail soit frais, sinon la couche de beurre va fondre et cette expérience risque de vous traumatiser à vie (j'en parle en connaissance de cause...)

21. J'ai pour habitude de passer des glaçons sur le plan de travail afin de le faire refroidir, puis de sécher avec un torchon

22. Fleurer le plan de travail

23. Déposer le "Beurre Farine" (couche extérieure) (retirer bien sur le film alimentaire étirable) : il

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

faut aller vite car le beurre fond

24. Frapper à l' aide d' un rouleau à pâtisserie afin de l'étaler
25. Puis étaler à l' aide d' un rouleau à pâtisserie
26. On doit obtenir un rectangle d'environ 34 cm x 17 cm
27. Déposer alors la détrempe (couche intérieure) façonnée en carré d'environ 17 cm de côté
28. Rabattre les côtés
29. Scinder la jointure en appuyant délicatement (on cherche à bien fermer l'enveloppe)
30. Retirer la farine à l' aide d' un pinceau de cuisine (l'excédent de farine rajouterait une petite couche qui peut déstabiliser l'équilibre)
31. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et placer au frais pendant 30 minutes (pour refroidir le beurre qui a commencé à fondre)

1er Tour Double

32. Fleurer le plan de travail
 33. Sortir la pâte, retirer le film alimentaire étirable, et positionner de façon à obtenir la jointure face à vous (dans le sens nord-sud et non gauche-droite)
 34. Abaisser (étaler) à l' aide d' un rouleau à pâtisserie
 35. Le rectangle mesure environ 68 cm x 17 cm
- Un tour double consiste à plier la pâte en deux, puis en deux...
36. Pour le premier pli, à gauche, rabattre la pâte sur un quart, et pas au milieu
 37. Tirer sur les bords afin d'obtenir des angles bien droits
 38. Rabattre le côté droit
 39. Tirer sur les bords afin d'obtenir des angles bien droits
 40. Chasser l'excédent de farine à l' aide d' un pinceau de cuisine
 41. Replier
 42. On a ainsi réalisé le tour double
 43. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus

2ème Tour Double

44. Avant d'abaisser, il faut positionner la pâte correctement, sinon elle va se déchirer

Comment positionner la pâte avant le tourage ?

45. Dans quel sens doit-on étaler la pâte ? C'est important afin d'abaisser sans la déchirer
46. Regardez les 4 côtés de votre pâte : Il y a un seul côté «sans couches» : ce côté doit être placé à votre gauche
47. Afin d'abaisser sans "déchirer" la pâte, passer la lame d'un couteau sur le seul côté «sans couches»
48. Fleurer à nouveau le plan de travail
49. Faire "les 3 marques", cela consiste à appuyer fermement mais pas trop fort en 3 endroits
50. Abaisser la pâte en un rectangle
51. On doit obtenir un rectangle de 68 cm x 17 cm

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

52. Mettre « la belle face » du côté du plan de travail sinon retourner
53. Chasser l'excédent de farine avec un pinceau
54. Replier le côté gauche sur un tiers de la longueur, tirer les coins afin de faire des angles parfaits
55. Replier le côté droit, tirer les coins afin de faire des angles parfaits
56. Replier une 2ème fois
57. Filmer au contact et réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus
58. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
59. Réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus

Le dernier tour, le tour simple

60. Un tour simple consiste à plier la pâte en trois
61. Abaisser sur 48 cm x 16 cm
62. Replier en trois