

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://www.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. On commence par 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. 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 car ça sera vraiment difficile d'étaler...)

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

8. Arrêter alors de pétrir

9. Déposer sur du film alimentaire étirable

10. Envelopper la détrempe, et former un carré

11. Placer au frais

Le "Beurre Farine" (extérieur)

12. 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"

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

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

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

16. Déposer alors sur du film alimentaire étirable

17. Envelopper et former un carré

18. Placer au frais et attendre 2 heures minimum

Formation de l'enveloppe

19. 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...)

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

21. Fleurer le plan de travail

22. Déposer le "Beurre Farine" (couche extérieure) (retirer bien sur le film alimentaire étirable) : il faut aller vite car le beurre fond

23. Frapper à l' aide d' un rouleau à pâtisserie afin de l'étaler

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

24. Puis étaler à l' aide d' un rouleau à pâtisserie
25. On doit obtenir un rectangle d'environ 34 cm x 17 cm
26. Déposer alors la détrempe (couche intérieure) façonnée en carré d'environ 17 cm de côté
27. Rabattre les côtés
28. Scinder la jointure en appuyant délicatement (on cherche à bien fermer l'enveloppe)
29. Retirer la farine à l' aide d' un pinceau de cuisine (l'excédent de farine rajouterait une petite couche qui peut déstabiliser l'équilibre)
30. 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

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

Comment positionner la pâte avant le tourage ?

Le "quart de tour", ou comment positionner sa pâte...Une question essentielle avant d'étaler la pâte: Dans quel sens doit-on étaler la pâte ? Regardez les 4 côtés de votre pâte : Il y a un seul côté «sans couches» : ce côté doit être placé à votre gauche

2ème Tour Double

43. Fleurer à nouveau le plan de travail
44. On doit faire "les 3 marques", cela consiste à appuyer fermement mais pas trop fort en 3 endroits
45. Abaisser la pâte en un rectangle
46. On doit obtenir un rectangle de 68 cm x 17 cm
47. Mettre « la belle face » du côté du plan de travail sinon retourner
48. Chasser l'excédent de farine avec un pinceau
49. Replier le côté gauche sur un tiers de la longueur, tirer les coins afin de faire des angles parfaits
50. Replier le côté droit, tirer les coins afin de faire des angles parfaits

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE DE CHRISTOPHE FELDER

51. Replier une 2ème fois

52. Filmer au contact et réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus

53. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

54. Réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus

Le dernier tour, le tour simple

55. Un tour simple consiste à plier la pâte en trois

56. Abaisser sur 48 cm x 16 cm

57. Replier en trois