

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE PÂTE à CROISSANTS (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

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

C'est la recette de base pour toutes les viennoiseries, apprise auprès d'un M.O.F, avec toutes mes astuces pour la réussir !

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de repos : 6 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 1,18 kg de pâte

*Détrempe:

500 grammes de Farine

62 grammes de Sucre

12 grammes de Sel

8 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 16 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

200 grammes de Lait 19,2 Centilitres/192 Millilitres

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

40 grammes de Beurre

*2ème eau:

35 grammes d'Eau 3,5 Centilitres/35 Millilitres. très froide ! Attention : la quantité de cette 2ème eau dépendra de votre farine

*Beurre de Tourage:

275 grammes de Beurre Beurre "spécial tourage", sinon prenez un beurre dur au toucher

Pour 2 kg de pâte

*Détrempe:

846 grammes de Farine

104,9 grammes de Sucre

20,3 grammes de Sel

13,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 27 grammes de Levure de Boulanger

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE PÂTE à CROISSANTS (RECETTE DE M.O.F)

Fraiche humide

338,4 grammes de Lait 32,49 Centilitres/324,86 Millilitres

84,6 grammes d'Eau 8,46 Centilitres/84,6 Millilitres

67,6 grammes de Beurre

*2ème eau:

59,2 grammes d'Eau 5,92 Centilitres/59,2 Millilitres. très froide ! Attention : la quantité de cette 2ème eau dépendra de votre farine

*Beurre de Tourage:

465,3 grammes de Beurre Beurre "spécial tourage", sinon prenez un beurre dur au toucher

Pour 1,6 kg de pâte

*Détrempe:

676,8 grammes de Farine

83,9 grammes de Sucre

16,2 grammes de Sel

10,8 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 21,6 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

270,7 grammes de Lait 25,99 Centilitres/259,87 Millilitres

67,6 grammes d'Eau 6,76 Centilitres/67,6 Millilitres

54,1 grammes de Beurre

*2ème eau:

47,3 grammes d'Eau 4,73 Centilitres/47,3 Millilitres. très froide ! Attention : la quantité de cette 2ème eau dépendra de votre farine

*Beurre de Tourage:

372,2 grammes de Beurre Beurre "spécial tourage", sinon prenez un beurre dur au toucher

Pour 700 g de pâte

*Détrempe:

296,1 grammes de Farine

36,7 grammes de Sucre

7,1 grammes de Sel

4,7 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 9,4 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

118,4 grammes de Lait 11,37 Centilitres/113,66 Millilitres

29,6 grammes d'Eau 2,96 Centilitres/29,6 Millilitres

23,6 grammes de Beurre

*2ème eau:

20,7 grammes d'Eau 2,07 Centilitres/20,7 Millilitres. très froide ! Attention : la quantité de cette 2ème eau dépendra de votre farine

*Beurre de Tourage:

162,8 grammes de Beurre Beurre "spécial tourage", sinon prenez un beurre dur au toucher

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE PÂTE à CROISSANTS (RECETTE DE M.O.F)

Instructions

La détrempe

1. Pour la détrempe (la pâte de base), on a besoin de Beurre (40 g)
2. Commencer par faire ramollir ce Beurre à température ambiante
3. Mélanger le Lait (200 g ou 19,2 Centilitres/192 Millilitres) et l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) qui doivent être tièdes
4. Si vous venez de sortir le lait du frigo, il faudra le réchauffer quelques secondes au micro-ondes
5. Puis ajouter la Levure de Boulanger Déshydratée (8 g ou sinon 16 g de Levure de Boulanger Fraiche humide), remuer et laisser hydrater 10 minutes
6. Après ces 10 minutes, mettre le liquide au fond de la cuve ou on va pétrir la détrempe
7. Puis ajouter la Farine (500 g) : elle doit recouvrir entièrement le liquide afin de faire écran : On cherche à isoler le liquide des autres ingrédients
8. Verser sur la farine le Sucre (62 g), le Sel (12 g) et le Beurre (40 g) mou
9. Le plus important, c'est que le Sel ne soit pas en contact avec la levure qui est dans le liquide, en bas de la cuve

On peut pétrir de différentes façons :

- On peut utiliser un robot (genre Kitchen Aid) avec le "crochet" (comme sur la photo)
 - On peut utiliser une machine à pain ('MAP')
 - On peut pétrir à la main !
10. Pétrir 2 minutes à la vitesse minimale (Avec le robot, j'utilise la vitesse 1 (sur 10))
 11. Après 2 minutes, ajouter en filet la deuxième Eau (35 g ou 3,5 Centilitres/35 Millilitres)
 12. Attention ! la quantité de cette deuxième eau est à ajuster en fonction de votre farine et du taux d'humidité de l'air ! Il faut verser par petites quantités et arrêter d'ajouter quand la pâte tient en boule
 13. Pétrir plus rapidement pendant 4 minutes (Avec le robot, j'utilise la vitesse 2 (sur 10))

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" comme sur cette photo:La pâte fait des grumeaux et n'est pas "homogène"... ça marchera... mais la pâte obtenue ne sera vraiment 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

14. Etaler la pâte sur une plaque, et recouvrir d'un film alimentaire étirable

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE PÂTE à CROISSANTS (RECETTE DE M.O.F)

15. Il faut aplatir la pâte et ne pas former une "boule avec une croix" comme on ferait pour une Pâte Feuilletée Non Levée, car quand on va réserver au frais, la pâte devra refroidir le plus vite possible pour "bloquer la levure"

16. Laisser pointer 45 minutes à température ambiante (moins en été)

Au Frais

17. Retirer le film (qui recouvre la plaque), et on va maintenant filmer au contact avec un film alimentaire étirable : envelopper la pâte de manière à ce qu'il n'y ait pas d'air entre la pâte et le film

18. Puis transférer au réfrigérateur, au minimum 2 heures, idéalement une nuit (10 H)

Beurre de Tourage

19. Tout de suite, préparer le beurre de tourage : Pour cela, prendre du papier sulfurisé et tracer un carré de 18 cm de côté

20. Retourner le papier sulfurisé (pour que le beurre ne soit pas en contact avec l'encre)

21. Prendre un Beurre dur au toucher : Cela facilite le tourage : Idéalement, un beurre spécial tourage, mais il est cher

22. Couper le Beurre (275 g) en cubes et poser dans le carré que vous avez tracé

23. Replier les côtés du carré afin d'enfermer le beurre puis retourner

24. Frapper le beurre avec un rouleau à pâtisserie, afin de l'attendrir

25. Étaler au rouleau à pâtisserie

26. On obtient un "carré" de beurre, que l'on place au frais afin de faire durcir

Préparation Détrempe/Beurre

27. Le plan de travail doit être bien fariné : c'est une condition pour que la pâte n'accroche pas ! Si elle accroche, le beurre va "sortir" : il faut fleurir

28. Sortir la pâte (détrempe) du frais et abaisser (étaler) au rouleau à pâtisserie

29. Vous devez obtenir un rectangle de 36 cm par 18 cm. Pas besoin de faire un rectangle parfait à ce stade

30. Sortir le Beurre et poser au centre

31. Refermer et scinder afin de recouvrir le beurre entièrement

32. Important : Chasser la farine avec un pinceau

33. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

34. Placer au frais pendant minimum 2 heures

1er Tour Simple

35. Fleurir à nouveau le plan de travail

36. Positionner la pâte correctement : La face avec la "rainure" doit être sur le plan de travail, la face lisse face à vous, et surtout : la rainure doit être "nord sud" et pas "gauche droite", car on va étaler la pâte "nord sud", donc dans le même sens de la rainure

37. On doit faire "les 3 marques", cela consiste à appuyer fermement mais pas trop fort en 3 endroits

38. Abaisser la pâte en un rectangle

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE PÂTE à CROISSANTS (RECETTE DE M.O.F)

39. Il faut aller vite afin que la pâte ne se réchauffe pas...

40. Il faut obtenir des dimensions d'environ 20 cm x 60 cm (jusqu'à 22 cm x 66 cm, mais pas plus)

Le bon côté...

41. On doit observer les deux faces, et décider laquelle est la plus belle : La plus belle face est celle qui est lisse. La face "la moins belle" est celle qui a des plis comme sur la photo. Il faut que la face "la plus belle" soit au contact du plan de travail, (autrement dit, la face avec les plis doit être visible, comme sur la photo) sinon retournez la pâte pour la suite...

42. Avec un pinceau, chasser la farine sur la pâte

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

44. Replier en trois

45. On doit "tirer" les coins afin de faire des angles parfaits, important pour ne pas laisser le beurre s'échapper pour les prochaines étapes...

46. Pour se rappeler du nombre de "tours", et comme c'est le 1er tour, appuyer avec un doigt une fois

47. A ce stade, ne vous souciez pas si la pâte n'est pas parfaitement lisse, je vous promets que cela va s'améliorer avec les prochains tourages et les repos au frais !

48. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

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

2ème tour simple

50. Pour le 2ème tour, on refait les mêmes étapes que pour le 1er tour :

51. Fariner ("fleurir") abondamment le plan de travail

52. Poser la pâte directement du frigo (et enlever le film bien sur...)

53. Avant d'abaisser la pâte, il va falloir positionner le côté "sans couches" à gauche (il n'y en a qu'un)

Comment positionner la pâte avant le tourage ?

54. Dans quel sens doit-on étaler la pâte ? C'est important afin d'abaisser sans la déchirer

55. Regardez les 4 côtés de votre pâte : Il y a un seul côté «sans couches» : ce côté doit être placé à votre gauche

56. Afin d'abaisser sans "déchirer" la pâte, passer la lame d'un couteau sur le seul côté «sans couches»

57. Positionner le côté "sans couches" à gauche

58. Faire les "3 marques"

59. Abaisser un rectangle de manière à obtenir une longueur 3 fois supérieure à la largeur: Environ 20 cm x 60 cm (jusqu'à 22 cm x 66 cm, mais pas plus)

60. Mettre "la belle face" du côté du plan de travail sinon retourner

61. Chasser l'excédent de farine avec un pinceau des 2 faces

62. Prendre un côté, replier sur un tiers de la longueur, et tirer les coins afin de faire des angles parfaits

63. Replier l'autre côté, tirer les coins afin de faire des angles parfaits

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE PÂTE à CROISSANTS (RECETTE DE M.O.F)

64. Pour se rappeler du nombre de "tours", et comme c'est le 2ème tour, appuyer avec un doigt 2 fois
 65. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus
- 3ème tour simple**
66. On va faire le dernier tour, encore un tour simple: Suivre exactement les mêmes étapes que le 2ème tour. Pour rappel des étapes :
 67. Fariner (« fleurir ») abondamment le plan de travail
 68. Sortir la pâte du frigo
 69. Regardez les 4 côtés : Il y a un seul côté «sans couches» : ce côté doit être placé à gauche
 70. Faire les « 3 marques »
 71. Abaisser un rectangle de manière à obtenir une longueur 3 fois supérieure à la largeur
 72. Mettre « la belle face » du côté du plan de travail sinon retourner
 73. Chasser l'excédent de farine avec un pinceau
 74. Replier sur un tiers de la longueur, tirer les coins afin de faire des angles parfaits
 75. Replier l'autre côté, tirer les coins afin de faire des angles parfaits
 76. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus