

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

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

Base de nombreux desserts et de plats salés, la Pâte Feuilletée se trouve facilement dans le commerce, mais en la réalisant vous-même vous vous assurez de la qualité des ingrédients

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 1,05 kg de pâte

*Détrempe:

500 grammes de Farine

13 grammes de Sel

125 grammes de Beurre

190 grammes d'Eau 19 Centilitres/190 Millilitres

*Beurre de Tourage:

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

Pour 1,4 kg de pâte

*Détrempe:

666,6 grammes de Farine

17,3 grammes de Sel

166,6 grammes de Beurre

253,3 grammes d'Eau 25,33 Centilitres/253,3 Millilitres

*Beurre de Tourage:

333,3 grammes de Beurre Beurre "spécial tourage", sinon prenez un beurre dur au toucher

Pour 800 g de pâte

*Détrempe:

380,9 grammes de Farine

9,9 grammes de Sel

95,2 grammes de Beurre

144,7 grammes d'Eau 14,47 Centilitres/144,7 Millilitres

*Beurre de Tourage:

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE (RECETTE DE M.O.F)

190,4 grammes de Beurre Beurre "spécial tourage", sinon prenez un beurre dur au toucher

Pour 600 g de pâte

*Détrempe:

285,7 grammes de Farine

7,4 grammes de Sel

71,4 grammes de Beurre

108,5 grammes d'Eau 10,85 Centilitres/108,5 Millilitres

*Beurre de Tourage:

142,8 grammes de Beurre Beurre "spécial tourage", sinon prenez un beurre dur au toucher

Instructions

La détrempe

1. Pour la détrempe (la pâte de base), on a besoin de Beurre (125 g), afin qu'elle ne soit pas trop élastique, et que sa texture "s'approche" de celle du beurre de tourage
2. On commence par faire ramollir ce beurre à température ambiante
3. Pour la détrempe, on peut pétrir de différentes façons : avec un robot (genre Kitchen Aid), ou avec une machine à pain ('MAP'), ou manuellement : on peut pétrir à la main !
4. Si vous utilisez un robot (genre Kitchen Aid), prendre la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
5. On commence par mélanger la Farine (500 g), le Sel (13 g) et le Beurre (125 g)
6. On pétrit 2 minutes à vitesse minimale (Avec le robot, j'utilise la vitesse 1 (sur 10)) pendant 4 minutes
7. On obtient un "sable"
8. Si vous utilisez un robot (genre Kitchen Aid), changer d'outil et prendre le crochet
9. Au bout de ce temps on ajoute dans la cuve l'Eau (190 g ou 19 Centilitres/190 Millilitres) qui doit être fraîche
10. Pétrir jusqu'à ce que la pâte «tienne» au crochet

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

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE (RECETTE DE M.O.F)

11. Former une boule avec la pâte
12. Poser sur une plaque, filmer au contact avec un film alimentaire étirable
13. Puis transférer au réfrigérateur, au minimum 2 heures

Beurre de Tourage

14. Tout de suite, on prépare le beurre de tourage : Pour cela, prendre du papier sulfurisé et tracer un carré de 18 cm de côté
 15. Retourner le papier sulfurisé (pour que le beurre ne soit pas en contact avec l'encre)
 16. Prendre un Beurre dur au toucher : Cela facilite le tourage : Idéalement, un beurre spécial tourage, mais il est cher
 17. Couper le Beurre (250 g) en cubes et poser dans le carré que vous avez tracé
 18. Replier les côtés du carré afin d'enfermer le beurre puis retourner
 19. Frapper le beurre avec un rouleau à pâtisserie, afin de l'attendrir
 20. Étaler au rouleau à pâtisserie
- On obtient un "carré" de beurre, que l'on place au frais afin de faire durcir
21. Fleurer le plan de travail
 22. Sortir la boule du frais et poser sur le plan de travail
 23. Tailler une croix avec un couteau
 24. On étale à la main 4 cotés, de manière à former une croix
 25. Abaisser les 4 côtés au rouleau à pâtisserie, on obtient une grande croix
 26. Sortir le bloc de beurre de tourage du frais
 27. Poser le bloc de beurre au centre
 28. On replie les côtés afin de totalement envelopper le beurre avec la détrempe
 29. Chasser la farine sur la pâte avec un pinceau de cuisine
- On doit veiller à bien refermer la détrempe dans le coins afin de ne pas laisser le beurre s'échapper
30. Chasser la farine sur la pâte avec un pinceau
 31. Placer au frais pendant minimum 1 heure

1er Tour Simple

32. Fleurer à nouveau le plan de travail
33. On doit faire "les 3 marques", cela consiste à appuyer fermement mais pas trop fort en 3 endroits
34. Abaisser la pâte en un rectangle
35. Il faut aller vite afin que la pâte ne se réchauffe pas...
36. 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...

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...

Avec un pinceau, chasser la farine sur la pâte

Un tour simple consiste à plier la pâte en trois

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE (RECETTE DE M.O.F)

37. Replier en trois

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

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

40. 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 !

41. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

42. On réserve 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, un 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. Le rectangle doit avoir une longueur 4 fois supérieure à la largeur : Les dimensions sont à peu près 22 cm x 88 cm, (ou jusqu'à 25 cm x 100 cm)

Un tour double consiste à plier la pâte en deux, puis en deux...

47. Pour le premier pli, à gauche, rabattre la pâte sur un quart, et pas au milieu

48. Tirer sur les bords afin d'obtenir des angles bien droits

49. Rabattre le côté droit

50. Tirer sur les bords afin d'obtenir des angles bien droits

51. Replier

52. On a ainsi réalisé le tour double

53. 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 : un tour double

54. On va faire le dernier tour, encore un tour double: On va réaliser exactement les mêmes étapes que le 2ème tour. Pour rappel des étapes :

55. Fariner (« fleurer ») abondamment le plan de travail

56. Sortir la pâte du frigo

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

58. Faire les « 3 marques »

59. Abaisser un rectangle de manière à obtenir une longueur 4 fois supérieure à la largeur

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

61. Chasser l'excédent de farine avec un pinceau

62. Replier le côté gauche sur un tiers de la longueur, tirer les coins afin de faire des angles parfaits

RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE (RECETTE DE M.O.F)

63. Replier le côté droit, tirer les coins afin de faire des angles parfaits

64. Replier une 2ème fois

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

66. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver cette pâte au frais, au minimum 2 heures, idéalement 4 heures ou plus