

FEUILLETAGE INVERSÉ

Pour le beurre manié :

250g de beurre AOC Charentes Poitou

100g T55 Bio du Moulin des Moines

Pour la détrempe :

250g T55 Bio du Moulin des Moines

5g de sel fin de guérande

112g d'eau

25g de beurre pommade AOC Charentes Poitou

3g de vinaigre blanc

Confection du beurre manié :

Mélanger au robot avec la feuille la farine T55 avec le beurre mou jusqu'à mélange complet.

Puis faire un pâton rectangulaire dans du papier sulfurisé.

Confection de la détrempe :

Mettre dans le bol du robot avec crochet ou feuille

l'eau , vinaigre , sel , la farine

Pétrir **7 minutes** en **vitesse 1**

Repos en masse pour 10 minutes , puis incorporer le beurre pommade jusqu'à ce que celui-ci soit bien absorbé à la détrempe.

Puis former un **rectangle** avec la pâte **de même dimension** que pour le beurre manié.

Dérouler du **papier sulfurisé** puis poser **la détrempe en premier** et le **beurre manié dessus** fermer le papier sulfurisé pour envelopper les deux pâtons et tapoter légèrement sur le dessus afin de bien faire adhérer le beurre manié à la détrempe.

Mettre au **frigo 30 minutes avant le tourage** afin que le beurre ne colle pas au plan de travail.

Fariner le plan de travail

Poser le pâton détrempe-beurre manié **en prenant soins que le beurre manié soit dessus au premier étalage du pâton.**

Ensuite **étaler au rouleau le pâton sur environ 30 cm de long** puis retourner la pâte pour que **le beurre se retrouve** dessous puis **étaler 10cm de plus.**

Effectuer le **premier double tour** ce qui à pour but d'emprisonner la détrempe dans le beurre manié.

Effectuer dans la foulée un **seconde double tour** , envelopper le pâton dans du papier sulfurisé et mettre au **frigo 4°** pour la **nuît** ou **8 à 10 heures** de temps.

Sorti du frigo laisser le pâton 30 minutes à la température ambiante pour favoriser son tourage.

Plan fariné refaire 2 tours double en suivant ,envelopper dans papier sulfurisé et au frigo **4°** pour la **nuît** ou **8 à 10 heures.**

Puis la pâte est prête pour : Pithivier,tarte,bouchées,puit d'amour ect.....

CONSEIL : DÉCOUPER LA PÂTE APRÈS L'AVOIR MISE AU FRIGO 30 MN POUR

EVITER D'ECRASER LE PERIMETRE POUR GARANTIR UN TRÈS BON FEUILLETAGE.