

PATE FEUILLETEE

250 g de farine T45

6 g de sel

150 g d'eau

20 g de beurre d'incorporation pour la détrempe

200 g de beurre pour le tourage (50% poids de la détrempe)

Confection de la pâte feuilletée :

Dans le robot melanger en vitesse 1

les 150 g eau , les 6 g sel , les 250 g de farine

Des que la pâte est amalgamée incorporez les 20 g beurre pommade

La détrempe est prête quand elle est lisse.

Sur un tapis de cuisson l'abaisser en un rectangle de 25 cm x 36 cm l'envelopper d'un alimentaire et la mettre au frigo à 3° durant 1h30

Former un rectangle de 17 cm x 25 cm avec les 180 g de beurre enferme dans du papier cuisson pour faciliter sa mise forme et le réserver lui aussi au frigo à 3°.

Au terme de 1h30 posez la pâte sur un plan farine

Posez le beurre au centre des 36 cm donc à 18 cm

Rabattre les cotes droites et gauche de la détrempe vers le centre en les faisant se toucher bords à bords.

Tapoter avec le rouleau sur toute la surface afin de faire adhérer le beurre à la détrempe.

Faire faire un 1/4 de tour à la pâte l'allonger de 3 fois plus long que large

Ensuite faire un tout simple c'est à dire 1/3 droit replié vers le centre et le tiers gauche replié sur le tiers droit filmé et mettre au frigo durant 30 mn

Ensuite l'ouverture côté droit faire un tour double ou portefeuille en allongeant la pâte sur quatre fois plus long que large et rabattre le côté gauche sur un peu plus de la moitié de la pâte puis le côté droit en limite de l'extrémité du rabat du côté gauche et ensuite repliez la en deux sur elle même , filmez et au frigo durant 30 mn

A la sortie du frigo refaire un tour SIMPLE et 30 mn de frigo , puis un tour DOUBLE pour terminer avant emploi (vous pouvez la conserver filmée au frigo 48 h)