

Pâtisserie passion

Pâte Feuilletée

- 300 g Farine T65 ou T55
 8 g sel
 160 g eau
 4 g vinaigre blanc (facultatif)
- 200 g Beurre

1

2

Mélanger tous les ingrédients ensemble pour obtenir la détrempe, une petite dizaine de minutes en 1ère vitesse à l'aide du crochet. Débarrasser la détrempe, donnez-lui une forme carrée ou rectangle, pas trop épaisse. Filmer-la et laisser la reposer 2 heures.

Important : incorporer le beurre dans la détrempe, les deux textures doivent être similaires.

Si le beurre est un peu dur, l'assouplir avant de l'incorporer.

Ne pas abaisser trop fin lors du tourage.

Veiller à obtenir des angles bien droits pour assurer une bonne égalité de couches.

Plus le temps de repos entre les séries de tour est long, moins la pâte se déforme à la cuisson. Il est possible (recommandé si le travail s'effectue en ambiance chaude) de donner les tours 1 par 1 avec 30 minutes de repos minimum entre chaque tour.

Détailler le feuilletage, bien froid.

Il est important de comprendre que selon, le poids, la taille ou l'épaisseur, les informations données sur le temps de cuisson et la température changent. Voici un exemple dans le tableau ci-dessous. Attention, chaque four est différent, les indications sont donc à ajuster en fonction de votre situation.

Poids de la recette	672 g
Épaisseur idéale	selon utilisation
Temps de préparation	30mn
Temps de repos minimum	3*2heures
Temps de repos conseillé	3*4heures
Temps conservation Crue	1 semaine
Temps conservation Cuite	2 jours
Congélation crue	Oui

Enfouner à	210°C
Cuire à	180°C



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE