

La pâte feuilletée à double tours



Ingrédients

- ✓ Farine : 0,300 kg
- ✓ Eau : 0,150 kg
- ✓ Sucre : PM
- ✓ Matière grasse : environ 0,200 kg
- ✓ Sel : PM

Réalisation :

1) Réalisation de la détrempe

Mettez tous les ingrédients dans un récipient excepté la matière grasse. Mélangez pendant 2 minutes à la main. L'idée est simplement d'obtenir une pâte homogène mais de ne pas trop pétrir pour ne pas donner d'élasticité à la pâte (si la pâte est élastique, elle sera plus difficile à étaler ensuite).

2) Réaliser les tours à double couche

Incorporer la matière grasse dans la détrempe :



Étaler la détrempe en rectangle, placer la matière grasse au milieu et rabattre les bords de la pâte vers le centre pour fermer la matière grasse.

Réaliser les tours double :



Le **tour double** consiste à étaler la pâte de façon à obtenir une longueur qui fait 4 fois la largeur.

On rabat ensuite les extrémités vers le centre puis on replie l'ensemble en deux.

Recommencer cette opération 4 fois.

Le tour double permet de gagner du temps puisqu'il compte pour 2 tours.



MATERIEL NECESSAIRE :

- ✓ 1 calotte
- ✓ Un rouleau à pâtisserie
- ✓ Un pinceau