

Pithiviers



Ingrédients (pour 1 pièce de 8)

Pate feuilleté

- ✓ Farine : 0,250 kg
- ✓ Eau : 0,125 kg
- ✓ Sel : PM
- ✓ Matière grasse : environ 0,160 kg

garniture

- ✓ Poudre d'amande : 0,100 kg
- ✓ Sucre : 0,100 kg
- ✓ Œufs : 2 pce
- ✓ Beurre : 0,100kg
- ✓ Sucre : PM

Matériel

- ✓ 1 couteau d'office
- ✓ 1 calotte
- ✓ 1 maryse
- ✓ 1 spatule
- ✓ 1 russe
- ✓ 1 pinceau
- ✓ 2 ramequins
- ✓ 1 rouleau
- ✓ 1 fouet

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA PATE FEUILLETÉE A DOUBLE TOURS

A) Réalisation de la détrempe

Mélanger dans une calotte la farine, l'eau, le sel et du sucre 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).

B) 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.

2) RÉALISATION DE LA GARNITURE



1/ Pour réaliser cette crème, commencer par préparer les ingrédients.



2/ Verser le sucre et le beurre pommade dans la calotte.



3/ Blanchir ces 2 ingrédients pendant 2 à 3 mn.



4/ Incorporer la poudre d'amande... Puis les œufs un par un. Et Réserver au frais

3) MONTAGE DU PITHIVIERS



1/ Couper la pâte en 2
Abaisser les 2 moitiés de la [pâte feuilletée](#)...



2/ ...sur une épaisseur de 3 à 4 mm environ.



3/ Découper un disque de 32 cm de diamètre avec un cercle à pâtisserie.



4/ Garnir avec la crème.



5/ Enrouler la 2^{ème} pâte autour du rouleau à pâtisserie...



6/ ...et la déposer délicatement...



7/ Dorer toute la surface au jaune d'œuf.



8/ Terminer la décoration en formant des stries avec le dos d'un couteau...

4) CUISSON DU PITHIVIERS

Mettre au four (environ 180 à 200°C) pendant ente 20 et 30 minutes.