

# Palmiers au sucre



## Pâte feuilleté à double tours

- ✓ Farine : 0,250 kg
- ✓ Eau : 0,125 kg
- ✓ Matière grasse : 0,150 kg
- ✓ Sucre : 0,030 kg
- ✓ Sel : PM

## Garniture

- ✓ Jaune d'œuf : 1pce
- ✓ Sucre : PM
- ✓ Eau : PM

## Matériel

- ✓ 1 rouleau
- ✓ 1 pinceau
- ✓ 2 ramequins

## Réalisation :

### 1) RÉALISATION DE LA PÂTE FEUILLETÉ (à double tours)

#### 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).

#### 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) PREPARATION DES PALMIERS AU SUCRE**



**1/ Préparer les ingrédients**



**2/ Etaler la pâte feuilletée.**



**3/ Passer une couche de dorure, au pinceau sur la pâte ...**



**4/ ... et saupoudrer toute la surface de sucre en poudre.**



**5/ Plier la pâte en rabattant le côté supérieur ...**



**6/ ... et le côté inférieur vers le milieu.**



**7/ Passer à nouveau une couche de dorure au pinceau ...**



**8/ ... et saupoudrer toute la surface de sucre en poudre**



**9/ Plier en deux.** Dorer la bande obtenue à la dorure et enrober de sucre en poudre. Détailler la pâte en morceaux égaux de 1 cm d'épaisseur.



**10/ Les disposer sur une plaque à pâtisserie en quinconce.**



**11/ Cuire à 180 / 200 °C.**

Cuire jusqu'à la coloration et la cuisson complète de la pâte.