

TECHNIQUE DE BASE

LA PÂTE FEUILLETÉE

Matériel nécessaire pour la pâte feuilletée



1 couteau
d'office



1 calotte



1 rouleau à
pâtisserie



1 pinceau

Ingrédients nécessaire pour la pâte feuilletée



Farine : 250 kg



Eau : 0.125 kg



Sel fin : PM



Matière grasse :
environ 0.160 kg

TECHNIQUE DE BASE

Réalisation de la pâte feuilletée



1/ Réunir les ingrédients.



3/ Bien mélanger du bout des doigts.



5/ Laisser reposer au frais.



7/ Etaler la pâte en forme de croix.
Commencer par le haut et le bas.



9/ Placer la matière grasse (beurre ou margarine) au centre.



11/ Puis la partie basse.
A chaque rabat retirer le surplus de farine.



13/ Puis la partie gauche,



2/ Mettre la farine en fontaine et verser l'eau et le sel.



4/ Mélanger jusqu'à la formation d'une boule homogène.



6/ Sur un plan de travail fariné, aplatir un peu la boule.



8/ Puis la gauche et la droite. Former une croix tout en laissant une bosse au milieu.



10/ Recouvrir le beurre par la partie haute de la croix.



12/ Continuer par la partie droite.



14/ Une fois le beurre bien emprisonné par la pâte, l'étaler sur la longueur. Sans que la matière grasse ne perce la pâte.

Recommencer cette étapes 6 fois, en mettant la pâte au frais tous les 2 tours. (réalisation d'un tour p5)

TECHNIQUE DE BASE

Réalisation d'un tour



15/ faire **pivoter la pâte d'un quart** de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.



16/ **Plier en 3** en commençant par la partie droite de la pâte.



17/ Puis par la partie gauche.



18/ **Positionner** les différentes couches de pate bord à bord.