

Pâte feuilletée

Environ 2200 g de pâte feuilletée



1. 1000 g de farine  
20 g de sel  
500 g d'eau environ  
750 g de beurre

Pétrir sans corser, la farine, 100 g de beurre coupé en dés (prélevé sur les 750g) le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur. Etaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur.

Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe.

Etaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre.

Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min.

Donner un dernier tour puis, après un léger repos, étaler la pâte sur l'épaisseur désirée en fonction des produits à réaliser.