

Recettes de cuisine de base

Pâte feuilletée

Ingrédient 1,5 kg de pâte feuilletée

- 700 gr de farine type 55
- 400 ml d'eau
- 2 cuillères à café de sel
- 500 gr de margarine à feuilletage aussi appelée « beurre » à feuilletage

Budget : €

Difficulté : moyenne

Préparation : 1h30

Mettre la farine dans le bol du pétrin.

Ajouter le set.

Ajouter l'eau et pétrir 10 mn avec le crochet à vitesse moyenne (2/3).

Cette opération s'appelle la détrempe.

Former une boule qu'il faut inciser en croix, filmer et laisser reposer 30 mn au frais.

Étaler la pâte du double dans un sens de la largeur de la plaque de beurre.

Poser le beurre dessus sur une moitié et replier l'autre moitié de manière à recouvrir toute la plaque.

Taper fermement pour étaler le beurre. On peut se servir aussi du rouleau pour taper.

Bien aplatir

Étaler la pâte au rouleau dans un sens pour obtenir une épaisseur de 7/8 mm.

Plier la pâte en trois. Cela s'appelle un « tour ».

Tourner la pâte d'un quart de tour de manière à voir les plis et étaler de nouveau la

Pâte pour effectuer le 2ème tour. Plié en trois.

Petite astuce, mettre des empreintes de doigts du nombre de tours effectués sur la pâte et mettre au frais pour 20 mn.

Effectuer la partie en italique encore 2 fois en respectant le temps de repos de 20 mn après le quatrième tour.

On obtient ainsi 6 tours.

3 solutions après : soit détailler aussitôt, soit mettre dans un linge humide au réfrigérateur pour utilisation dans les 48 heures, soit diviser en 3 ou 4 parts égales, envelopper dans du papier alu et mettre au congélateur.