

DEFINITION

Pâte sèche confectionnée à froid. Elle est tournée de manière à composer de fines feuilles de détrempe séparées par de fines feuilles de beurre.

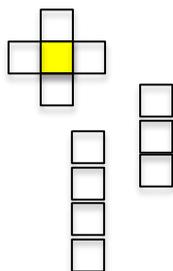
quantités	unité	poids	Progression : 1. Dans une calotte, réunir la farine, le sel et l'eau. Amalgamer les ingrédients sans trop donner de corps. Ouvrir le pâton, faire une croix et réfrigérer 20min. 2. Ramollir le beurre de façon à lui donner la consistance de la pâte. Incorporer au centre de la détrempe en croix, replier les bords. 3. Donner deux tours simples, reposer 20min. Donner deux tours simples, reposer 20min puis redonner deux tours simple et repos 20min. 4. Réserver.
Pour 0,560 kg			
Farine	Kg	0,250	
Sel fin	Kg	0,005	
Eau	L	0,125	
Beurre	Kg	0,185	
Commentaires	Bien filmé la pâte pour ne pas qu'elle croûte. Pour une utilisation ultérieure, il faut s'arrêter au 4 ^{ème} tour		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
Détrempe	Pâte élastique	Ne pas trop travailler la détrempe.
	Pâte non homogène	Eviter d'incorporer les restes de détrempe
Incorporation beurre	Pâte trouée	Beurre trop ferme qui perce la pâte.
	Beurre qui s'échappe	Différence consistance beurre et détrempe Beurre mal enfermés, il faut souder les 4 coins avec le rouleau
Cuisson	Mauvais développement	Pâte mal tournée, beurre mal réparti et la vapeur s'échappe

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

L'incorporation de la matière grasse est l'étape la plus délicate, il faut répartir uniformément les couches de beurre tout en ne perforant pas la détrempe.

Le beurre doit avoir la même consistance que la détrempe pour pouvoir l'étaler au mieux. Il faut abaisser la pâte le plus long possible pour obtenir un pâton fin pour faciliter le refroidissement



Une fois le beurre au centre de la détrempe, la pâte est repliée pour le recouvrir. Il faut bien souder le beurre pour ne pas qu'il sorte pendant le tourage.

- **Les tours simples** : une fois que le pâton est plié en trois, il s'ouvre comme un livre ; un feuilletage classique est tourné jusqu'à six fois. En général, deux tours simples sont donnés simultanément. Entre chaque tour, la pâte subit un quart de tour à marquer.
- **Les tours doubles** : le pâton est plié en quatre, les deux extrémités sont repliées vers le centre puis le tout est refermé comme un livre. Un tour double équivaut à 1,5 tour simple. Il faut donc faire 4 tours doubles pour équivaloir à six tours.
- Il faut **abaisser la pâte le plus long possible** pour obtenir un **pâton fin** pour **faciliter le refroidissement**.

Cuisson :

Lors de la cuisson, l'eau contenue dans les feuilletés va se vaporiser ; cette vapeur va faire gonfler l'ensemble. Les couches de beurre permettent que les feuilletés ne collent entre eux.

Fin de cuisson :

Réaction de Maillard : les protéines coagulent, la pâte prend sa forme et couleur finales. Il ne faut pas ouvrir le four avant que les protéines n'aient coagulés sinon la vapeur s'échappe, la pression retombe et la pâte s'effondre.

Variations :

Farine : faire des mélanges de farines (T45, T55), pulpe de pdt, pâte à pain

Eau : eau aromatisée (vanille, agrumes, épices)

Matière grasse : beurre sec, beurre manié, saindoux.

Aromatisation : cacao, pistaches, foie gras, épices (pavot, curcuma)

Façonnage : 1 abaisse (tarte fine ou tartes)

deux abaisses (tourte, dartois, jalousie, pithiviers)

Retenir : Les proportions pour réaliser une pâte feuilletée :

Poids de farine / 2 = poids de l'eau

Farine + eau = poids de la détrempe

Détrempe / 2 = poids du beurre