

Pâte feuilletée (Philippe Conticini)

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 300g de farine T45
- 200g de farine T55
- 12g de fleur de sel de guérande
- 250g d'eau tempérée (ou 200g d'eau + 50g de crème liquide)

Préparation

1. La détrempe : Mélangez les farines et la fleur de sel, puis versez la crème et 80% de l'eau.
2. Quand le mélange commence à s'amalgamer, rajoutez le restant de l'eau au fur et à mesure.
3. La pâte doit être souple et ferme, et le pétrissage le plus rapide possible.
4. Divisez le pâton en deux pâtons de , et formez deux boules.
5. Sur la surface, incisez les pâtes à l'aide d'un couteau en formant une croix.
6. Enveloppez les pâtons dans du film alimentaire puis les laisser reposer au réfrigérateur minimum 3h, toute une nuit si possible.
7. Le beurre : Divisez le beurre en deux plaques de chacune, et former deux carrés de 15cm de diamètre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et d'un peu de farine.
8. Le tourage : Quand les pâtons et le beurre sont à même température (et assez froids), étalez les pâtons en deux carrés un peu plus grands (environ 25cm) que les carrés de beurre.
9. Placez un carré de beurre au centre d'un carré de pâte, puis repliez les quatre coins de pâtes vers le centre, de manière à recouvrir totalement le carré de beurre.
10. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapotez légèrement l'ensemble pour que la pâte s'affaisse puis étalez-la de manière à obtenir un rectangle de 30 à 40cm de long sur 15 cm de large.
11. Pliez la pâte en trois (comme un portefeuille).
12. Faites pivoter la pâte d'un quart de tour, puis étalez au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtention d'une nouvelle bande de 30 à 40 cm de longueur.
13. Repliez la pâte en trois, puis enveloppez la pâte avec du film alimentaire.
14. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 2h.
15. Recommencez le même procédé : étalez la pâte, repliez-la, étalez-la, repliez-la et enveloppez-la à nouveau dans du film alimentaire pour la placer au réfrigérateur pendant 2h.
16. Après les deux heures de repos, faites une dernière fois la même opération (étalez, pliez, étalez, pliez) puis laissez la pâte reposer au réfrigérateur pendant 3h supplémentaires avant de l'utiliser ou de la congeler.
17. Ça y est, votre pâte feuilletée est prête !