

Pâte feuilletée inversée (Cédric Grolet)

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 225g de farine T45
- 225g de farine T55
- 900g de beurre sec
- 180g d'eau
- 3g de vinaigre blanc
- 20g de fleur de sel
- 420g de farine T55
- 140g de beurre sec

Préparation

1. Après la pâte feuilletée, voici sa version encore plus beurrée, la pâte feuilletée inversée, tirée du livre Fruits de Cédric Grolet.
2. Comme pour sa version classique, vous pouvez la préparer en grande quantité pour la congeler et en avoir toujours d'avance.
3. Arrêtez de travailler la pâte dès ce moment-là, divisez-la en deux, étalez chaque partie en un carré de 25cm puis filmez-les et réservez-les au frais.
4. Mélangez l'eau, le vinaigre et la fleur de sel jusqu'à ce que le sel soit parfaitement dissous.
5. Placez le mélange dans le fond de la cuve, puis recouvrez-le avec la farine.
6. Ajoutez ensuite le beurre à température ambiante, puis mélangez jusqu'à avoir un mélange homogène.
7. Divisez la pâte en deux, étalez chaque partie en un carré de 15cm puis filmez-les et mettez-les au frais.
8. Les étapes suivantes sont donc à réaliser deux fois, une fois pour chaque beurre manié et détrempe.
9. Après 2h de repos au réfrigérateur, sortez le beurre manié, puis 10 minutes après la détrempe (afin que les deux pâtes soient à la même consistance).
10. Enfermez la détrempe dans le beurre, puis étalez la pâte en un grand rectangle.
11. Repliez-la en trois (comme un portefeuille) et tournez-la d'un quart de tour vers la droite.
12. Étalez-la à nouveau en un grand rectangle.
13. Repliez-la à nouveau comme un portefeuille, puis placez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 24h.
14. Recommencez cette opération deux fois : deux tours (on étale, on replie, on étale, on replie), puis 24h au réfrigérateur, deux tours (on étale, on replie, on étale, on replie) puis 24h au réfrigérateur.
15. Cette dernière photo vous montre une bonne technique pour étaler la pâte sans qu'elle se déchire, la technique « des bosses » de Philippe Conticini : il s'agit d'appuyer sur la pâte avec le rouleau pour créer des bosses et en même temps assouplir la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit à la bonne texture pour l'étaler vraiment.
16. Ensuite, vous n'avez plus qu'à découper vos pâtes pour pouvoir les conserver au congélateur et en avoir d'avance.
17. Pour information, les pâtes du commerce font entre 200 et en général.
18. Vous n'aurez plus qu'à faire décongeler une pâte au réfrigérateur, puis à l'étaler (sans jamais la mettre en boule au risque de perdre le feuilletage) avant de l'utiliser.