

Click to verify



Tour simple pate feuilletée

Juillet 2019 - Chaque mois, découvrez un produit de saison et les conseils de préparation de l'un de nos Chefs Enseignants. Ce mois-ci c'est Chef Vincent ...
Mai 2019 - Les Chefs de l'institut Le Cordon Bleu Paris se sont succédé sur les scènes du festival Taste of Paris 2019, qui se déroulait du 9 au 12 mai dernier ... Dans cette vidéo, les Chefs Le Cordon Bleu vont vous présenter le façnage d'un moule à tarte ainsi que la cuisson à blanc.
Aujourd'hui, on s'attaque à un gros morceau: la pâte feuilletée maison. Alors, même si c'est un peu long, vous verrez qu'avec un peu de méthode, ce n'est pas si compliqué à réaliser! Dans cet article, on vous propose un tutoriel et on vous explique tout: choix du beurre, tour simple, tour double...
À vos rouleaux, c'est parti!
Pour 1.5kg de pâte feuilletée(Temps de préparation240 minutes
625g de farine
T6595g de beurre pommade15g de vinaigre blanc15g de sel270g d'eau500g de beurre de tourage
Alors, avant de commencer, on va répondre à une première question que vous devez peut-être vous poser: Le beurre de tourage, c'est quoi?
La beurre de tourage est également ce qu'on appelle un beurre "sec". C'est en fait un beurre un peu plus gras (et un peu moins humide) puisqu'il contient 84% de matière grasse contre 82% pour un beurre classique. Mais vous allez-nous dire "Oui bon, 2% de différence, ça change quoi?". Eh ben, ça change beaucoup de chose parce ce que le beurre sec est plus élastique et a un point de fusion un peu plus élevé. Si vous avez déjà tenté de faire de la pâte feuilletée maison, vous avez sans doute des anecdotes avec du beurre qui sort de partout ou sinon avec du feuilletage qui n'a pas feuilleté... Avec le beurre de tourage, tout ça, c'est fini!
Après toutes ces explications, vous avez peut-être envie de tester ce fameux beurre de tourage! Si oui, vous le trouverez sur internet vendu par kg sur LABO&GATO par exemple. Aucune crainte quant à la quantité, il se conserve très bien. Nous en avons acheté en septembre et la DLC est en juillet 2020!
Maintenant, assez de blabla, on passe au déroulé de la recette! Préparez la détrempeMettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur excepté le beurre de tourage. Mélangez pendant 2 minutes à l'aide de la feuille. L'idée est simplement d'obtenir une pâte homogène mais de ne pas trop pétrir pour ne pas donner d'élasticité à la pâte (si la pâte est élastique, elle sera plus difficile à étaler ensuite). Former un rectangle avec la pâte et enveloppez la dans un papier film. Laissez reposer une heure au réfrigérateur.Incorporez le beurre de tourage dans la détrempeEnveloppez votre beurre de tourage dans du papier sulfurisé et étalez le pour former un carré de 20x20cm.Etalez la pâte en un rectangle de 40x20cm. Posez le beurre au milieu du rectangle et rabattez les bords de la pâte vers le centre pour enfermer le beurre.A ce stade, vous devriez avoir un carré de pâte de 20x20cm avec le beurre enchâssé à l'intérieur.C'est parti pour le tourage!Étalez votre pâte pour obtenir un rectangle de 60x20cm. Pliez votre pâte en 3 comme un portefeuille (plus de photos en bas de l'article). C'est ce qu'on appelle un tour simple. A ce stade, vous devriez à nouveau avoir un carré de pâte de 20x20cm environ avec une superposition de 3 couches de pâte. Remettez ensuite votre pâte au réfrigérateur 30 minutes environ. Tournez votre pâte de façon à ce que l'ouverture de votre portefeuille se trouve sur votre droite. Etalez votre pâte de façon à obtenir un rectangle de 60x20cm à nouveau. Refermez la comme un portefeuille. Vous venez de refaire un tour simple (et encore une fois, vous devez vous retrouver avec un carré de pâte de 20x20cm). Remettez votre pâte 30 minutes au réfrigérateur.Maintenant, on va plus vite, on va procéder à un tour double: étalez votre pâte en un rectangle de 80x20cm. Ramenez un tiers de votre pâte vers l'intérieur. Faites de même avec les deux tiers restants et repliez le tout en deux (l'explication illustrée est disponible plus bas). Vous devez obtenir un carré de 20x20cm avec une superposition de 4 couches de pâte. Vous devez obtenir un carré de 20x20cm avec une superposition de 4 couches de pâte. Mettez votre pâte 30 minutes au réfrigérateur.Procédez à un deuxième tour double puis remettez encore une fois votre pâte 30 minutes au frais. Si on résume, à ce stade, vous avez fait 2 tours simples et 2 tours doubles, soit 6 tours. La pâte feuilletée est prête à 7 tours, donc on y est presque ;)Étalez votre pâte de façon à obtenir un rectange 3 fois plus long que large (60x20cm). Faites un pliage en portefeuille pour faire le dernier tour simple. Remettez la pâte 1h au frais puis celle-ci sera prête pour l'étalage final ;)
Trucs et astuces pour réussir votre pâte feuilletée
Si on résume un peu, voici les points importants pour réussir votre feuilletage: Le choix du beurre: comme discuté précédemment, préférez le beurre de tourage qui vous permettra d'obtenir un résultat plus régulier.Le pétrissage: au moment de préparer la détrempe, pétrissez au minimum de façon à ne pas obtenir une pâte trop élastique qui sera plus difficile à étaler.La température: pour obtenir un résultat régulier, la pâte et le beurre doivent idéalement avoir la même texture. Pour cela, travailler la détrempe et le beurre à la même température.Le respect des temps de repos: laissez votre pâte reposer au minimum 30 minutes entre chaque tour. Cette étape est nécessaire pour que la pâte puisse à nouveau se détendre et pour que le beurre refroidisse.La compréhension des techniques de tourage: tour simple, tour double... Avec un peu d'habitude, vous maîtriserez ces techniques et gagnerez en aisance pour la préparation de vos feuilletages. Les techniques de pliage pour la pâte feuilletée: tour simple et tour double
Il y a deux techniques de pliage pour la préparation de la pâte feuilletée: le tour simple et le tour double. Le tour simple consiste à étaler la pâte de façon à obtenir une longueur qui fait 3 fois la largeur et de faire un pliage en "portefeuille". La pâte fait 60cm de longueurLa première partie du tour simpleLe tour simple terminé
Le tour double consiste à étaler la pâte de façon à obtenir une longueur qui fait 4 fois la largeur. On rabat ensuite les extrémités vers le centre puis on replie l'ensemble en deux. Le tour double permet de gagner du temps puisqu'il compte pour 2 tours. Première partie du tour doubleTour double terminé
Alors, oui, le feuilletage c'est un peu de travail... Mais la différence de goût par rapport au feuilletage industriel en vaut vraiment la chandelle! En plus, si vous choisissez de vous lancer, n'hésitez pas à préparer plus de pâte et à la congeler. Bien filmée, elle se conserve très bien au congélateur. Comme la pâte feuilletée ne contient pas de sucre, vous pouvez très bien l'utiliser pour des préparations salées comme sucrées: tourtes, galettes, feuilletés ou croissants apéritifs, chaussons, feuillantine coitoise... Il y a tellement de possibilités! Feuilletés apéritifs faits avec les chutesChausson aux pommes Et vous, quelles sont vos astuces pour réussir votre feuilletage? Quelles sont vos recettes préférées à partir de pâte feuilletée? Partagez les avec nous en commentaire!
Abaissez la pâte en un long rectangle, environ trois fois plus long que large. Votre pâte peut ainsi se "diviser" en trois tiers. Repliez le tiers inférieur sur le tiers central puis repliez par-dessus le tiers supérieur. Tournez le pâtón d'un quart de tour de telle manière à avoir la partie fermée à gauche. Cela doit donner l'impression d'un livre fermé (la reliure est à gauche). Abaissez de façon à obtenir à nouveau un rectangle trois fois plus long que large pour donner le tour suivant. Retrouvez les pesées de cette recette sur la 1re page (lien en bas de page)!!Le tour simple est un pliage en 3 et il compte pour « 1 tour ». Le tour double est un pliage en 4, il compte pour « 1,5 tour ». Attention, pour le tour double, faire le premier pliage en décalage par rapport au milieu de la longueur de la bande de pâte feuilletée. La jonction ne doit jamais être au centre.Tour simple et doubleÉtaler la pâte feuilletée 3 fois plus longue que large. Balayer l'éventuelle farine. Plier à un tiers à partir du haut. Replier la partie basse sur le tiers déjà plié.Pour réaliser un tour double :Étaler la pâte feuilletée 4 fois plus longue que large. Balayer l'éventuelle farine. Plier à un 1/5 à partir du haut. Replier la partie basse jusqu'à toucher la partie repliée. Plier à nouveau pour refermer la première couche. Étaler la pâte feuilletée 4 fois que long que large Plier à 1/5 de la longueur Rabattre l'autre extrémité au contact de la première Plier la partie bas de manière à recouvrir le pliage précédent Résultat d'une pliage tour double Cuisson de la pâte feuilletéeLaisser reposer encore la pâte feuilletée au frais avant cuisson. Cuire à tour chaud (180°C / 200°C) suivant la taille de votre pâte feuilletée. Cuire bien à cœur pour avoir un bon croustillant.J'espère que cette recette est assez claire et qu'elle vous permettra réaliser votre pâte feuilletée maison. N'hésitez pas à me poser vos questions ci-dessous et à me partager vos résultats à travers les réseaux sociaux (Instagram ou Facebook).
Aujourd'hui, on s'attaque à un gros morceau: la pâte feuilletée maison. Alors, même si c'est un peu long, vous verrez qu'avec un peu de méthode, ce n'est pas si compliqué à réaliser! Dans cet article, on vous propose un tutoriel et on vous explique tout: choix du beurre, tour simple, tour double...
À vos rouleaux, c'est parti!
Pour 1.5kg de pâte feuilletée(Temps de préparation240 minutes
625g de farine
T6595g de beurre pommade15g de vinaigre blanc15g de sel270g d'eau500g de beurre de tourage
Alors, avant de commencer, on va répondre à une première question que vous devez peut-être vous poser. Le beurre de tourage, c'est quoi?
La beurre de tourage est également ce qu'on appelle un beurre "sec". C'est en fait un beurre un peu plus gras (et un peu moins humide) puisqu'il contient 84% de matière grasse contre 82% pour un beurre classique. Mais vous allez-nous dire "Oui bon, 2% de différence, ça change quoi?". Eh ben, ça change beaucoup de chose parce ce que le beurre sec est plus élastique et a un point de fusion un peu plus élevé. Si vous avez déjà tenté de faire de la pâte feuilletée maison, vous avez sans doute des anecdotes avec du beurre qui sort de partout ou sinon avec du feuilletage qui n'a pas feuilleté... Avec le beurre de tourage, tout ça, c'est fini!
Après toutes ces explications, vous avez peut-être envie de tester ce fameux beurre de tourage! Si oui, vous le trouverez sur internet vendu par kg sur LABO&GATO par exemple. Aucune crainte quant à la quantité, il se conserve très bien. Nous en avons acheté en septembre et la DLC est en juillet 2020!
Maintenant, assez de blabla, on passe au déroulé de la recette! Préparez la détrempeMettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur excepté le beurre de tourage. Mélangez pendant 2 minutes à l'aide de la feuille. L'idée est simplement d'obtenir une pâte homogène mais de ne pas donner d'élasticité à la pâte (si la pâte est élastique, elle sera plus difficile à étaler ensuite). Former un rectangle avec la pâte et enveloppez la dans un papier film. Laissez reposer une heure au réfrigérateur.Incorporez le beurre de tourage dans la détrempeEnveloppez votre beurre de tourage dans du papier sulfurisé et étalez le pour former un carré de 20x20cm.Etalez la pâte en un rectangle de 40x20cm. Posez le beurre au milieu du rectangle et rabattez les bords de la pâte vers le centre pour enfermer le beurre.A ce stade, vous devriez avoir un carré de pâte de 20x20cm avec le beurre enchâssé à l'intérieur.C'est parti pour le tourage!Étalez votre pâte pour obtenir un rectangle de 60x20cm. Pliez votre pâte en 3 comme un portefeuille (plus de photos en bas de l'article). C'est ce qu'on appelle un tour simple. A ce stade, vous devriez à nouveau avoir un carré de pâte de 20x20cm environ avec une superposition de 3 couches de pâte. Remettez ensuite votre pâte au réfrigérateur 30 minutes environ. Tournez votre pâte de façon à ce que l'ouverture de votre portefeuille se trouve sur votre droite. Etalez votre pâte de façon à obtenir un rectangle de 60x20cm à nouveau. Refermez la comme un portefeuille. Vous venez de refaire un tour simple (et encore une fois, vous devez vous retrouver avec un carré de pâte de 20x20cm). Remettez votre pâte 30 minutes au réfrigérateur.Maintenant, on va plus vite, on va procéder à un tour double: étalez votre pâte en un rectangle de 80x20cm. Ramenez un tiers de votre pâte vers l'intérieur. Faites de même avec les deux tiers restants et repliez le tout en deux (l'explication illustrée est disponible plus bas). Vous devez obtenir un carré de 20x20cm avec une superposition de 4 couches de pâte. Mettez votre pâte 30 minutes au réfrigérateur.Procédez à un deuxième tour double puis remettez encore une fois votre pâte 30 minutes au frais. Si on résume, à ce stade, vous avez fait 2 tours simples et 2 tours doubles, soit 6 tours. La pâte feuilletée est prête à 7 tours, donc on y est presque ;)Étalez votre pâte de façon à obtenir un rectangle 3 fois plus long que large (60x20cm). Faites un pliage en portefeuille pour faire le dernier tour simple. Remettez la pâte 1h au frais puis celle-ci sera prête pour l'étalage final ;)
Trucs et astuces pour réussir votre pâte feuilletée
Si on résume un peu, voici les points importants pour réussir votre feuilletage: Le choix du beurre: comme discuté précédemment, préférez le beurre de tourage qui vous permettra d'obtenir un résultat plus régulier.Le pétrissage: au moment de préparer la détrempe, pétrissez au minimum de façon à ne pas obtenir une pâte trop élastique qui sera plus difficile à étaler.La température: pour obtenir un résultat régulier, la pâte et le beurre doivent idéalement avoir la même texture. Pour cela, travailler la détrempe et le beurre à la même température.Le respect des temps de repos: laissez votre pâte reposer au minimum 30 minutes entre chaque tour. Cette étape est nécessaire pour que la pâte puisse à nouveau se détendre et pour que le beurre refroidisse.La compréhension des techniques de tourage: tour simple, tour double... Avec un peu d'habitude, vous maîtriserez ces techniques et gagnerez en aisance pour la préparation de vos feuilletages. Les techniques de pliage pour la pâte feuilletée: tour simple et tour double
Il y a deux techniques de pliage pour la préparation de la pâte feuilletée: le tour simple et le tour double. Le tour simple consiste à étaler la pâte de façon à obtenir une longueur qui fait 3 fois la largeur et de faire un pliage en "portefeuille". La pâte fait 60cm de longueurLa première partie du tour simpleLe tour simple terminé
Le tour double consiste à étaler la pâte de façon à obtenir une longueur qui fait 4 fois la largeur. On rabat ensuite les extrémités vers le centre puis on replie l'ensemble en deux. Le tour double permet de gagner du temps puisqu'il compte pour 2 tours. Première partie du tour doubleTour double terminé
Alors, oui, le feuilletage c'est un peu de travail... Mais la différence de goût par rapport au feuilletage industriel en vaut vraiment la chandelle! En plus, si vous choisissez de vous lancer, n'hésitez pas à préparer plus de pâte et à la congeler. Bien filmée, elle se conserve très bien au congélateur. Comme la pâte feuilletée ne contient pas de sucre, vous pouvez très bien l'utiliser pour des préparations salées comme sucrées: tourtes, galettes, feuilletés ou croissants apéritifs, chaussons, feuillantine coitoise... Il y a tellement de possibilités! Feuilletés apéritifs faits avec les chutesChausson aux pommes Et vous, quelles sont vos astuces pour réussir votre feuilletage? Quelles sont vos recettes préférées à partir de pâte feuilletée? Partagez les avec nous en commentaire!
Abaissez la pâte en un long rectangle, environ trois fois plus long que large. Votre pâte peut ainsi se "diviser" en trois tiers. Repliez le tiers inférieur sur le tiers central puis repliez par-dessus le tiers supérieur. Tournez le pâtón d'un quart de tour de telle manière à avoir la partie fermée à gauche. Cela doit donner l'impression d'un livre fermé (la reliure est à gauche). Abaissez de façon à obtenir à nouveau un rectangle trois fois plus long que large pour donner le tour suivant. Retrouvez les pesées de cette recette sur la 1re page (lien en bas de page)!!Le tour simple est un pliage en 3 et il compte pour « 1 tour ». Le tour double est un pliage en 4, il compte pour « 1,5 tour ». Attention, pour le tour double, faire le premier pliage en décalage par rapport au milieu de la longueur de la bande de pâte feuilletée. La jonction ne doit jamais être au centre.Tour simple et doubleÉtaler la pâte feuilletée 3 fois plus longue que large. Balayer l'éventuelle farine. Plier à un tiers à partir du haut. Replier la partie basse sur le tiers déjà plié.Pour réaliser un tour double :Étaler la pâte feuilletée 4 fois plus longue que large. Balayer l'éventuelle farine. Plier à un 1/5 à partir du haut. Replier la partie basse jusqu'à toucher la partie repliée. Plier à nouveau pour refermer la première couche. Étaler la pâte feuilletée 4 fois que long que large Plier à 1/5 de la longueur Rabattre l'autre extrémité au contact de la première Plier la partie bas de manière à recouvrir le pliage précédent Résultat d'une pliage tour double Cuisson de la pâte feuilletéeLaisser reposer encore la pâte feuilletée au frais avant cuisson. Cuire à tour chaud (180°C / 200°C) suivant la taille de votre pâte feuilletée. Cuire bien à cœur pour avoir un bon croustillant.J'espère que cette recette est assez claire et qu'elle vous permettra réaliser votre pâte feuilletée maison. N'hésitez pas à me poser vos questions ci-dessous et à me partager vos résultats à travers les réseaux sociaux (Instagram ou Facebook).
Aujourd'hui, on s'attaque à un gros morceau: la pâte feuilletée maison. Alors, même si c'est un peu long, vous verrez qu'avec un peu de méthode, ce n'est pas si compliqué à réaliser! Dans cet article, on vous propose un tutoriel et on vous explique tout: choix du beurre, tour simple, tour double...
À vos rouleaux, c'est parti!
Pour 1.5kg de pâte feuilletée(Temps de préparation240 minutes
625g de farine
T6595g de beurre pommade15g de vinaigre blanc15g de sel270g d'eau500g de beurre de tourage
Alors, avant de commencer, on va répondre à une première question que vous devez peut-être vous poser. Le beurre de tourage, c'est quoi?
La beurre de tourage est également ce qu'on appelle un beurre "sec". C'est en fait un beurre un peu plus gras (et un peu moins humide) puisqu'il contient 84% de matière grasse contre 82% pour un beurre classique. Mais vous allez-nous dire "Oui bon, 2% de différence, ça change quoi?". Eh ben, ça change beaucoup de chose parce ce que le beurre sec est plus élastique et a un point de fusion un peu plus élevé. Si vous avez déjà tenté de faire de la pâte feuilletée maison, vous avez sans doute des anecdotes avec du beurre qui sort de partout ou sinon avec du feuilletage qui n'a pas feuilleté... Avec le beurre de tourage, tout ça, c'est fini!
Après toutes ces explications, vous avez peut-être envie de tester ce fameux beurre de tourage! Si oui, vous le trouverez sur internet vendu par kg sur LABO&GATO par exemple. Aucune crainte quant à la quantité, il se conserve très bien. Nous en avons acheté en septembre et la DLC est en juillet 2020!
Maintenant, assez de blabla, on passe au déroulé de la recette! Préparez la détrempeMettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur excepté le beurre de tourage. Mélangez pendant 2 minutes à l'aide de la feuille. L'idée est simplement d'obtenir une pâte homogène mais de ne pas donner d'élasticité à la pâte (si la pâte est élastique, elle sera plus difficile à étaler ensuite). Former un rectangle avec la pâte et enveloppez la dans un papier film. Laissez reposer une heure au réfrigérateur.Incorporez le beurre de tourage dans la détrempeEnveloppez votre beurre de tourage dans du papier sulfurisé et étalez le pour former un carré de 20x20cm.Etalez la pâte en un rectangle de 40x20cm. Posez le beurre au milieu du rectangle et rabattez les bords de la pâte vers le centre pour enfermer le beurre.A ce stade, vous devriez avoir un carré de pâte de 20x20cm avec le beurre enchâssé à l'intérieur.C'est parti pour le tourage!Étalez votre pâte pour obtenir un rectangle de 60x20cm. Pliez votre pâte en 3 comme un portefeuille (plus de photos en bas de l'article). C'est ce qu'on appelle un tour simple. A ce stade, vous devriez à nouveau avoir un carré de pâte de 20x20cm environ avec une superposition de 3 couches de pâte. Remettez ensuite votre pâte au réfrigérateur 30 minutes environ. Tournez votre pâte de façon à ce que l'ouverture de votre portefeuille se trouve sur votre droite. Etalez votre pâte de façon à obtenir un rectangle de 60x20cm à nouveau. Refermez la comme un portefeuille. Vous venez de refaire un tour simple (et encore une fois, vous devez vous retrouver avec un carré de pâte de 20x20cm). Remettez votre pâte 30 minutes au réfrigérateur.Maintenant, on va plus vite, on va procéder à un tour double: étalez votre pâte en un rectangle de 80x20cm. Ramenez un tiers de votre pâte vers l'intérieur. Faites un quart de tour (indifféremment à gauche ou à droite, mais il faudra toujours tourner dans le même sens par la suite) de façon à placer la superposition de pâte sur le côté. Refaites la même chose que précédemment en étalant la pâte de haut en bas, en rectangle. Repliez de la même manière, refaites un quart de tour et mettez à reposer deux heures au réfrigérateur dans du film alimentaire. Après ce temps de repos, ressortez la pâte et poursuivez le tourage (en continuant à placer la pâte toujours du même côté qu'au début) avec deux tours supplémentaires et remettez de nouveau deux heures au réfrigérateur. Renouvelez une dernière fois le déroulé de la recette! Préparez la détrempeMettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur excepté le beurre de tourage. Mélangez pendant 2 minutes à l'aide de la feuille. L'idée est simplement d'obtenir une pâte homogène mais de ne pas donner d'élasticité à la pâte (si la pâte est élastique, elle sera plus difficile à étaler ensuite). Former un rectangle avec la pâte et enveloppez la dans un papier film. Laissez reposer une heure au réfrigérateur.Incorporez le beurre de tourage dans la détrempeEnveloppez votre beurre de tourage dans du papier sulfurisé et étalez le pour former un carré de 20x20cm.Etalez la pâte en un rectangle de 40x20cm. Posez le beurre au milieu du rectangle et rabattez les bords de la pâte vers le centre pour enfermer le beurre.A ce stade, vous devriez avoir un carré de pâte de 20x20cm avec le beurre enchâssé à l'intérieur.C'est parti pour le tourage!Étalez votre pâte pour obtenir un rectangle de 60x20cm. Pliez votre pâte en 3 comme un portefeuille (plus de photos en bas de l'article). C'est ce qu'on appelle un tour simple. A ce stade, vous devriez à nouveau avoir un carré de pâte de 20x20cm environ avec une superposition de 3 couches de pâte. Remettez ensuite votre pâte au réfrigérateur 30 minutes environ. Tournez votre pâte de façon à ce que l'ouverture de votre portefeuille se trouve sur votre droite. Etalez votre pâte de façon à obtenir un rectangle de 60x20cm à nouveau. Refermez la comme un portefeuille. Vous venez de refaire un tour simple (et encore une fois, vous devez vous retrouver avec un carré de pâte de 20x20cm). Remettez votre pâte 30 minutes au réfrigérateur.Maintenant, on va plus vite, on va procéder à un tour double: étalez votre pâte en un rectangle de 80x20cm. Ramenez un tiers de votre pâte vers l'intérieur. Faites un quart de tour (indifféremment à gauche ou à droite, mais il faudra toujours tourner dans le même sens par la suite) de façon à placer la superposition de pâte sur le côté. Refaites la même chose que précédemment en étalant la pâte de haut en bas, en rectangle. Repliez de la même manière, refaites un quart de tour et mettez à reposer deux heures au réfrigérateur dans du film alimentaire. Après ce temps de repos, ressortez la pâte et poursuivez le tourage (en continuant à placer la pâte toujours du même côté qu'au début) avec deux tours supplémentaires et remettez de nouveau deux heures au réfrigérateur. Renouvelez une dernière fois l'opération (soit six tours en tout). Placez alors la pâte une demi-heure au réfrigérateur avant de pouvoir l'utiliser. Nos conseils pour réussir le tourage d'une pâte feuilletée
Si vous vous lancez dans cette préparation de pâte feuilletée, nul besoin de paniquer, si vous respectez certaines règles vous ne vous manquerez pas : Travaillez sur un plan de travail froid ! Indispensable pour éviter que le beurre, qui est très présent dans la pâte feuilletée, ne fonde et rende la tâche très compliquée. L'idéal est même, si possible, de travailler sur un plan de travail en bois puisque celui-ci n'est pas conducteur de chaleur ; Si votre plan de travail est trop chaud, placez la pâte feuilletée en devenir au réfrigérateur une heure au moins après chaque étalage/pliage. N'hésitez pas à fariner votre plan de travail. Mais attention, farinez peu, mais souvent. En cas de farinage excessif, retirez le surplus avec une petite brosse. En ce qui concerne le tourage de la pâte feuilletée proprement dit, étalez la pâte sur 20 centimètres de long (pas plus sans quoi vous risqueriez de la déchirer). Repliez une extrémité sur elle-même puis l'autre extrémité par-dessus : Pour réussir le tourage de la pâte, n'hésitez pas à bien appuyer avec le rouleau pour bien souder la pâte. [Dossier] Nos recettes pour une galette des rois faite maison - 40 articles à consulter
N'avez-vous jamais rêvé de faire vous-même votre pâte feuilletée ? Je dois vous avouer qu'avant d'avoir du m'entraîner pour le CAP Pâtisserie, je ne me serais jamais posé cette question. Maintenant que j'ai goûté à la pâte feuilletée faite maison, je ne comprends pas pourquoi je ne l'ai pas essayé avant ! Soyons honnête ce n'est pas la recette que l'ont prévoit à la dernière minute. Par contre, sachez qu'une fois prête, la pâte feuilletée crue se conserve 3 jours au frigo et peut très bien se conserver 1 mois au congélateur (en la mettre dans le frigo pour l'utiliser). Cela peut permettre d'essayer et d'en faire un peu + pour en avoir pour une autre fois. L'avantage de la pâte feuilletée est que vous pouvez l'utiliser en sucré comme en salé, donc pas de souci de gaspillage, vous arriverez toujours à trouver une idée si vous en avez trop fait. Pourquoi pas même tester la recette de tarte salée aux fleurs de courgette durant l'été en remplaçant la pâte brisée par une pâte feuilletée. À l'heure des galettes de rois, je me suis dis que cela pourrait vous tenter de tester cette recette et de préparer une fabuleuse galette des rois, entièrement faite maison. Lançons-nous !
D'abord, une pâte feuilletée se prépare en 2 temps. Nous allons d'abord préparer ce qu'on appelle « la détrempe» , qui est la pâte dans laquelle nous allons incorporer le beurre et nous ferons ensuite plusieurs tours pour obtenir les feuilletés (alternance pâte/beurre) qui donne cette texture caractéristique de la pâte feuilletée. Mais pourquoi enfermer du beurre dans la pâte me direz-vous ? Alors, pour la petite explication, le fait d'alterner une couche de beurre et une couche de pâte, permet à la cuisson que le beurre fonde pour cuire les couches de pâte sans que la pâte ne cuise en 1 bloc. L'important est donc d'avoir un beurre dit « sec » avec un taux en eau très faible, gage de qualité, comme le beurre aop du poitou. Il fondra moins vite pendant le tourage de la pâte et à la cuisson, ce qui permettra d'avoir un beau feuilletage. Pour 2 disques de diamètre 22cm ou 8 chaussons aux pommes ou 10 parts de millefeuille50g de beurre fondu10g de sel250g d'eau500g de farine (T65 bio ou T55)350g de beurre de tourage (ou beurre sec, BEURRE AOP DU POITOU)Faites fondre les 50g de beurre en premier, il est doit être juste tiède.Dans un saladier, mettez la beurre fondu, l'eau et le sel. Ajoutez ensuite la farine et mélangez à la spatule jusqu'à ce que la farine ait absorbé toute le liquide. Vous pouvez ensuite mettre la pâte sur le plan de travail et bien la malaxer avec la main pour lui donner de la force (elle va devenir élastique). Et ce jusqu'à ce que la pâte soit homogène.Façonner la pâte de manière à avoir un pâtón rectangulaire de 15*20cm. Enfermer ce pâtón dans un film alimentaire et mettre au frigo pendant 30 minutes. Les temps de repos sont très importants si vous voulez avoir un beau feuilletage à la cuisson Pendant le temps de repos de la détrempe, nous allons nous occuper du beurre. Il vous faudra : un rouleau à pâtisserieune feuille de papier cuisson ou film alimentaire (ou comme moi vous pouvez utiliser une feuille guitare utile pour le chocolat, comme ça elle est réutilisable) Pesez donc 350g de beurre aop du Poitou en essayant d'avoir toujours un beurre plutôt en forme de pavé (forme rectangulaire en volume !); ça vous aidera pour le façonner. Il est important que le beurre sorte tout juste dy frigo, pour éviter qu'il ne colle tout. Positionnez votre beurre au milieu de la feuille guitare et maintenant c'est à vous de jouer, l'objectif est d'utiliser le rouleau à pâtisserie pour façonner le beurre de manière à avoir un rectangle d'épaisseur homogène de 15*20cm. N'hésitez pas à taper dans un premier temps le beurre avec le rouleau à pâtisserie pour l'étendre et ensuite, vous pouvez rouler. C'est le moment que je préfère, là vous pouvez vous lâcher ! Si vous aviez besoin d'extérioriser quelque chose, concentrez-vous sur ce beurre et donnez tout ! Pour aider à avoir un rectangle bien uniforme, pliez la feuille autour du beurre pour bloquer les dimensions à 15*20cm et ensuite, vous étaler avec le rouleau à pâtisserie, ce sera + facile. Vous pourrez le placer dans le frigo jusqu'à ce que la détrempe soit bien reposée, ou au moins 15 minutes. Il est important que le beurre soit bien froid au moment de l'intégrer dans la détrempe, sinon il va s'incorporer à la pâte au lieu de s'étaler pour faire de belles couches. Détrempe + beurre Enfermez le beurre Une fois la détrempe reposée au moins 30 minutes et le beurre bien froid, il est temps de mettre en forme la pâte. Nous allons étaler la détrempe seule sur une dimension d'environ 30*20cm, de manière à avoir la dimension de 2 fois notre rectangle de beurre. Vous allez ensuite positionner le beurre au milieu et bien être vigilant que la détrempe est un peu + large que le beurre, de manière à ce qu'il ne dépasse pas. Vous allez pouvoir refermer la détrempe sur le beurre en soudant les 2 extrémités pour qu'on ne voit plus le beurre. Conseil : pour que la pâte ne colle pas trop sur le plan de travail, mettez un peu de farine régulièrement. Attention, quand vous soudez, retirez l'excédent, sinon la pâte ne tiendra pas bien. Tout de suite après avoir enfermé le beurre, vous allez faire un premier tour ! Mais qu'est-ce que cela veut dire ? Vous allez mettre votre pâte avec la soudure devant vous à la verticale. Etalez avec le rouleau à pâtisserie de manière à avoir une bande de pâte d'environ 50cm de longueur et 20cm de largeur. Comme la pâte et le beurre sont bien froids, appuyez avec le rouleau et étalez progressivement, sinon le beurre va se casser. Pour une pâte feuilletée, il est classiquement indiqué de faire 5 tours et entre chaque tour de laisser reposer 30 minutes au frigo. Mais, il y a des astuces pour gagner un peu de temps : il est possible de faire 2 tours avant de mettre la pâte au repos! est de faire d'abord 1 tour double ou tour portefeuille, puis après repos d'enchaîner 1 autre tour double avec 1 tour simple Cela vous paraît sans doute obscur, mais je vais vous expliquer celle que j'utilise le + et qui nécessite le moins de repos : 1 tour double, puis 1 tour double + 1 tour simple. Le tour, c'est le principe de plier la pâte (détrempe + beurre) de manière à réaliser les différentes couches du feuilletage. Nous allons donc commencer par un tour double avant le 1er repos. Pour un tour double, le principe est de replier les 2 extrémités de la pâte au milieu et de les replier sur elles-mêmes, le pliage ressemble alors à un livre. Nous allons donc réaliser ce tour double, puis remettre la pâte au frigo 30 minutes (en l'enfermant dans un film alimentaire ou notre papier guitare. Après ce repos, nous allons effectuer un second tour double avec le même principe. Pour le réaliser, positionnez toujours la pâte en ayant la plus petite dimension en largeur de manière à étaler toujours sur 50cm de longueur (vous aurez environ 20cm de largeur). Nous allons enchaîner un tour simple avant de remettre la pâte au frais. Après le second tour double, vous allez étaler la pâte sur 50cm de long (la largeur doit être d'environ 20cm). Pour un tour simple dans une pâte feuilletée, vous allez replier la pâte de manière à rabattre les 2 extrémités l'une sur l'autre. La pâte doit aller encore au repos 30 minutes, mais c'est promis, c'est la dernière ! Le tourage est terminé, après le dernier temps de repos, vous allez pouvoir étaler une dernière fois la pâte mais cette fois, vous allez vous faire les bras car il faut l'étaler sur une dimension de 50cm de long * 26cm de large. Cela vous paraît sans doute assez fastidieux, mais franchement, testez de faire votre pâte feuilletée maison, et vous verrez que vous ne voudrez plus l'acheter toute prête ! Cette recette vous a plu ? Vous avez encore des doutes sur la recette avant de vous lancer ? Vous pouvez me contacter ici ou laissez un commentaire juste en-dessous.