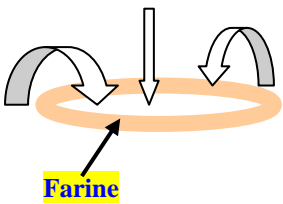

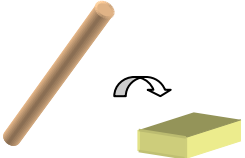
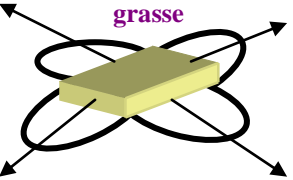
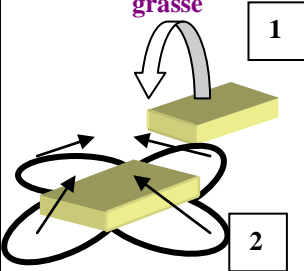
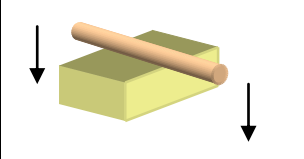
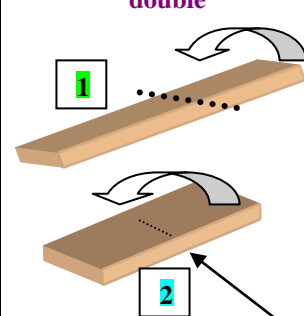


<p><b>Ingrédients :</b>                  500 g de farine Type 45                  400 g de beurre stocké à + 4°C                  250 g d'eau                  10 g de sel</p>	<p><b>Matériels</b>                  Corne, rouleau, papier sulfurisé, cul de poule, plaque à débarrasser, plaque de cuisson</p>
--	--

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<p><b>1. Réaliser la détrempe</b>                      Sel avec eau</p>  <p>Farine</p>	Former une fontaine Déposer le sel au centre Ajouter l'eau Incorporer	Il reste des grains de sel  Il reste de l'appareil sur le marbre	Bien dissoudre le sel dans l'eau avant de l'incorporer.  Éviter de travailler uniquement au milieu de la fontaine : rabattre avec une corne les extrémités de la fontaine. Ne pas verser toute l'eau au départ (9/10).
<p><b>2. Former un pâton.</b></p> 	Terminer la détrempe Rassembler en une boule Filmer. Réserver à +3°C	Détrempe trop sèche, trop mouillée	Avant de terminer la détrempe, analyser du bout des doigts la texture, ajouter de l'eau ou une pointe de farine supplémentaire
<p><b>3. Apprêter la matière grasse</b></p> 	Casser le beurre au rouleau pour le tempérer à la consistance ni dure ni molle Lui donner la forme d'un pavé rectangulaire	Le beurre colle au rouleau  Texture insatisfaisante	Le travailler sur un papier sulfurisé  Répéter l'opération (si trop dur), ou utiliser la réfrigération (si trop mou)
<p><b>4. Apprêter le pâton pour incorporer la matière grasse</b></p> 	Abaisser les bords du pâton sur quatre côtés  Aplatir le centre du pâton	Epaisseur irrégulière des côtés  Le centre du pâton est plus grand ou plus petit que le pavé de matière grasse  Les côtés sont trop fins	Marquer avec le rouleau les quatre parties que l'on veut abaisser. Former des côtés de superficie la plus semblable possible.  Anticiper le geste en formant les côtés.  Faire en sorte que la quantité de détrempe restée au centre soit égale aux côtés abaissés, afin que l'épaisseur de la détrempe en dessous et au dessus de la matière grasse soit la même

<p><b>5. Incorporer la matière grasse</b></p> 	<p>Placer le pavé de matière grasse sur le pâton</p> <p>Aplatir le beurre avec la paume de la main sur la détrempe</p> <p>Rabattre un à un les côtés, souder les 4 côtés</p>	<p>La détrempe n'enveloppe pas correctement la matière grasse</p> <p>Les 4 côtés sont mal soudés</p>	<p>Pincer les coins du pâton</p> <p>Abaisser davantage les côtés</p> <p>Croiser hermétiquement les côtés</p>
<p><b>6. Répartir la matière grasse</b></p> 	<p>Tapoter à l'aide du rouleau dans un sens puis dans l'autre, de l'intérieur vers l'extérieur, sans retourner le pâton</p>	<p>La matière grasse s'échappe du pâton</p> <p>Matière grasse trop molle</p>	<p>Ne pas trop appuyer sur la pâte</p> <p>Effectuer une pression régulière avec le rouleau, effectuer des mouvements amples</p> <p>Travailler sur un poste froid</p> <p>Mettre le pâton au réfrigérateur</p>
<p><b>7. Donner un premier tour double</b></p> 	<p>Abaisser dans la longueur</p> <p>Replier chaque extrémité vers le centre sans les joindre, pour pouvoir plier une seconde fois</p> <p>Recommencer</p> <p>Laisser reposer 20 min</p>	<p>Abaisser irrégulièrement</p> <p>Faire vibrer la pâte càd abaisser par saccade</p> <p>Durcir la pâte</p> <p>Par endroit, la matière grasse n'est plus enrobée de pâte</p> <p>Sécher la pâte</p> <p>Ramollir le pâton</p>	<p>Avoir un mouvement ample avec le rouleau</p> <p>Eviter de fleurer la pâte avec trop de farine</p> <p>Utiliser la balayette pour enlever les excédents de farine</p> <p>Ne travailler le pâton que s'il est froid. Le beurre ramolli s'échappe plus facilement des couches de pâtes qui l'entourent.</p> <p>L'utilisation de la margarine facilite le travail</p> <p>Filmer le pâton</p> <p>Laisser reposer au réfrigérateur</p>
<p><b>8. Donner un second tour</b></p>	<p>Idem</p>	<p>Idem</p>	<p>Idem</p>
<p><b>9. Donner un troisième tour</b></p>	<p>Idem</p>	<p>Idem</p>	<p>Idem</p>
<p><b>10. Abaisser, détailler.</b></p>	<p>Abaisser sur une épaisseur de 0,7 à 1 cm.</p> <p>Détailler à l'emporte pièce ou au couteau</p>	<p>Epaisseur irrégulière</p> <p>Coupe hésitante</p> <p>Le feuilletage lève irrégulièrement à la cuisson</p>	<p>Disposer une règle de chaque côté du pâton pour respecter une épaisseur uniforme</p> <p>Ou utiliser le laminoir</p> <p>Retourner l'abaisse sur la plaque. Le côté apparent, côté plaque</p> <p>Tailler avec un éminceur, coupe franche.</p> <p>Ne pas tailler l'épaisseur en biais.</p>

<p><b>Remarques, observations:</b></p> <p>Règle d'or du feuilletage = Travailler au froid</p> <p>Méthode recommandée pour préparer du feuilletage à l'avance</p>	<p><b>Critères de performances:</b></p> <p>Travail effectif de 45 min à 1h15 pour les débutants</p> <p>Exige des temps de repos intermédiaires</p>	<p><b>Dérivés :</b></p> <p>Feuilletage au chocolat</p>
--	--	--