

# Pâte levée feuilletée rev 0

écrit par Pariseyn | 30 décembre 2016



La fameuse PLF. La procédure est relativement longue, mais simple. Par contre, on découvre que la réalisation ne va pas de soi. Cette pâte permet de fabriquer des croissants, mais aussi des pains au chocolat ou des pains aux raisins.

Ingrédients, pour 12 à 16 pièces :

## **Pour la détrempe :**

500 g de farine T45 Casino 11% de gluten

60 g de sucre en poudre

50 g de beurre ramolli en dés

10 g de sel fin

250 g de lait entier froid (sortant du réfrigérateur)<sup>1</sup>

20 g de levure fraîche

## **Pour le tourage :**

250 g de beurre des Charentes AOP

Préparation de la détrempe :

Peser tous les ingrédients. Mettre le beurre de tourage au réfrigérateur ou au congélateur selon le cas (voir plus bas).

Verser dans le bol du robot muni de crochet pétrisseur<sup>2</sup> le lait, le sucre, la levure émiettée, puis la farine tamisée et le sel.

Frasage 5 minutes à vitesse 1 (position « MIN » pour moi). Introduire le beurre après 4 minutes le début du

frassage.

Pétrissage 5 minutes à vitesse 2 (position « 1 » pour moi).

Pointage 15 à 30 minutes, puis abaisser la pâte en un carré grossier de 20 x 20 cm. Filmer et stocker au réfrigérateur sur une grille pour atteindre 4°C (environ 1 heure) ou, pour un pointage retardé, mise au froid à 6°C pendant 12 heures.

Pour rendre le tourage plus facile, il est possible de séparer la pâte en 2 parties égales. Il faudra dans ce cas répartir le beurre de tourage entre les 2 pâtons.

Préparation du beurre de tourage :

S'il est à température ambiante, mettre le beurre de tourage au congélateur 20 minutes. S'il est au réfrigérateur, le sortir 30 minutes avant de commencer.

Couper le beurre en deux dans l'épaisseur. Déposer les 2 moitiés côte à côte sur un papier sulfurisé, on obtient un carré de 11x13 cm. Poser dessus une autre feuille de papier cuisson et donner des coups de rouleau pour obtenir un carré grossier de 13x13 cm. La consistance doit être telle que l'empreinte du doigt persiste. Si ça n'est pas le cas, continuer à malaxer le beurre, mais en l'ayant sorti une demi-heure avant utilisation, on obtient la bonne consistance rapidement. Plier une feuille de papier sulfurisé pour qu'elle compose un carré de 15 x 15 cm. Mettre le beurre à l'intérieur, retourner le tout pour avoir le côté lisse au-dessus et à l'aide du rouleau, pousser le beurre dans les 4 coins successivement, puis emplir les côtés. On obtient un carré de beurre parfait. Remettre au réfrigérateur sur grille jusqu'à utilisation.

Beurrage :

Sortir la boule de pâte du réfrigérateur. Au rouleau, abaisser la pâte pour former un carré grossier de 25 x 25 cm. La

détrempe et le beurre doivent avoir la même épaisseur, la même température et la même texture.

Poser le carré de beurre en losange sur la pâte et refermer les oreilles, sans superposition. Tapoter au rouleau pour faire adhérer et pour répartir le beurre d'une manière homogène sur toute la surface. Le beurre doit être complètement enchâssé et il doit y avoir la même épaisseur de pâte au-dessus et au-dessous du beurre.

Tourage :

Nous allons réaliser 3 tours simples avec période de repos de 30 minutes au réfrigérateur entre chaque tour. Les points importants à respecter pour réussir un tourage :

- Ne pas écraser la pâte car sinon le beurre se mélangerait avec. Il faut pousser la pâte devant soi avec le rouleau pour la faire allonger.
- Ne pas faire des « allers-retours nerveux » avec le rouleau qui ont tendance à échauffer la pâte sans vraiment l'allonger.
- Toujours bien fleurir le plan de travail pour que la pâte n'y adhère pas, auquel cas, elle se déchirerait et le beurre ne serait plus emprisonné. Vérifier souvent si elle glisse facilement.
- L'ouverture du pâton doit toujours être face à vous, un peu comme un livre (pliure sur le côté).
- Lorsque l'on tourne la pâte d'un quart de tour, le faire toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Pour que les plis soient réguliers, on commencera toujours par le même côté. Ici, j'ai choisi de commencer à faire le premier pli en partant de la droite.
- Avant chaque pli, enlever l'excédent de farine avec une brosse douce.

Fleurir le plan de travail. Retourner la détrempe pour avoir

la soudure contre le plan de travail. Appuyer le rouleau juste à la limite du bord supérieur et du bord inférieur, sans les écraser. Procéder par appuis successifs entre les deux marques pour allonger la pâte vers le haut et vers le bas. S'assurer que la pâte glisse bien sur le plan de travail. Abaisser au rouleau jusqu'à obtenir une longueur 3 fois supérieure à la largeur (environ 20 x 60 cm). Tourner l'abaisse d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La partie la plus longue est horizontale, face à vous. Rabattre la partie droite au tiers, enlever l'excédent de farine, et rabattre la partie gauche par dessus. Étirer les coins pour qu'ils se superposent au mieux. On obtient 3 couches. Emballer soigneusement la pâte dans du film alimentaire et le mettre au réfrigérateur sur grille pour 30 minutes.

Répéter cette opération deux autres fois. C'est le premier tour qui est le plus délicat, que ce soit un tour simple ou un tour double. S'il est bien réalisé (pas de déchirure, épaisseur constante), il ne devrait plus y avoir de difficulté pour la suite. A la fin du 3ème tour, filmer la pâte et la mettre au réfrigérateur sur grille pendant au moins 30 minutes et jusqu'à 3 à 4 heures avant le façonnage.

Note 1 : on peut remplacer le lait par la même quantité d'eau et 20 g de poudre de lait entier ou  $\frac{1}{2}$  écrémé.

Note 2 : La pâte se réalise normalement au crochet pétrisseur, mais certains utilisent la feuille pour ne pas donner trop de force à la pâte. Elle sera ainsi plus facile à étaler.