

# Pâte levée feuilletée Rev 1

écrit par Pariseyn | 11 décembre 2019



Cette révision de la recette de la pâte feuilletée levée déjà publiée concerne de très légères modifications : suppression du beurre dans la détrempe, simplification du tourage (un tour double et un tour simple « dans la foulée ») et surtout réduction par deux de la quantité des ingrédients qui facilite les manipulations. On prépare la détrempe et le beurre de tourage obligatoirement la veille et on réalise le tourage le lendemain matin.

Ingrédients, pour 6 à 8 pièces :

## **Pour la détrempe :**

250 g de farine T45 Casino 11% de gluten

30 g de sucre en poudre

5 g de sel fin

125 g de lait entier froid (sortant du réfrigérateur)\*

10 g de levure fraîche

## **Pour le tourage :**

125 g de beurre des Charentes AOP

La veille, préparation de la détrempe :

Peser tous les ingrédients. Le beurre de tourage doit être stocké au réfrigérateur.

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

Frasage 6 minutes à vitesse 1 (position « MIN » pour moi).

Pétrissage 4 minutes à vitesse 2 (positon « 1 » pour moi).

Transférer la pâte dans un récipient. Filmer et stocker au réfrigérateur pendant une nuit.

Note : il n'est pas nécessaire de trop pétrir la pâte, car elle prendrait trop de force et serait plus difficile à abaisser lors du tourage. Pas ailleurs, le façonnage prolonge le pétrissage : il vaut donc mieux ne pas assez pétrir que pétrir trop longtemps.

La veille, préparation du beurre de tourage :

Sortir le beurre du réfrigérateur. Couper le beurre en deux dans l'épaisseur. Utiliser une moitié (environ 125 g) et remettre l'autre moitié au réfrigérateur. Déposer le rectangle de beurre de 11 x 7 cm sur un papier sulfurisé. Poser dessus une autre feuille de papier cuisson et donner des coups de rouleau pour obtenir un carré grossier de 13x13 cm. 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 coté lisse au-dessus et à l'aide du rouleau, pousser le beurre dans les 4 coins successivement, puis emplir les cotés. On obtient un carré de beurre parfait. Remettre au réfrigérateur sur grille pour la nuit.

Le jour J :

On procède à l'incorporation du beurre et au tourage de la pâte. Le beurre et la pâte sont utilisés juste sorti du réfrigérateur, les deux éléments devant restés très froid. Attention toutefois à ce que le beurre ne soit pas cassant : il se briserait dans la pâte et le résultat catastrophique. Pour l'éviter, il faudra le sortir 15 minutes avant de commencer. Le beurre froid doit être plastique : il garde la position qu'on lui donne.

## 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 1 tour double et 1 tour simple à la suite. Il faut donc travailler assez vite, mais sans précipitation, pour éviter que le beurre ne fonde trop. 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 soi, un peu comme un livre (pliure sur le côté gauche).
- Lorsque l'on tourne la pâte d'un quart de tour, le faire toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : la pliure se retrouve à gauche, comme si on lisait un livre.
- Pour que les plis soient réguliers, on commencera

toujours par le même coté, ici, j'ai choisi de commencer à faire le premier pli en partant de la droite.

- Avant chaque pli, enlever l'excédent de farine sur le dessus de la pâte avec une brosse douce.

Tour double :

Fleurer 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. Puis 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 15 x 45 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 vers le centre, rabattre la partie gauche vers le centre pour venir jointer la partie droite sans se superposer. Enlever l'excédent de farine à la brosse et plier la partie gauche sur la partie droite. Étirer les coins pour qu'ils se superposent au mieux. On obtient 4 couches.

Tour simple :

Abaisser au rouleau jusqu'à obtenir une longueur 3 fois supérieure à la largeur (environ 15 x 50 cm) en utilisant la technique des appuis successifs. 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 la mettre au réfrigérateur sur grille pendant une heure si on l'utilise dans la foulée pour réaliser des croissants ou

autres pains au chocolat, ou stocker jusqu'à 24 heures pour une utilisation le lendemain.

Note :

\*On peut aussi mettre moitié eau, moitié lait, mais les liquides doivent être mis au réfrigérateur impérativement.