



LA PATE FEUILLETEE INVERSEE



Le principe : La détrempe classique [N°2] est à l'intérieur et le beurre manié à l'extérieur, soit le contraire d'une pâte feuilletée classique. Après, on commence par 2 fois 1 tour porte feuille puis on termine par un tour simple, au lieu de 2 fois 2 tours simples et un tour portefeuille.

Les ingrédients :

1ere détrempe : 375g de beurre pommade, 75g de farine T45 [ou de farine de gruau] + 75g de farine T55.

2eme détrempe : 175g de farine T45 ou de gruau + 175g de farine T55, 110g de beurre fondu refroidi, 15cl d'eau, 1cs de vinaigre d'alcool blanc, 15g de fleur de sel.

Le déroulement :

1ere détrempe : mélangez le beurre et les farines pour avoir une boule homogène, étalez-la sur une épaisseur de 2cm, filmez et réservez au réfrigérateur 1h30 au moins.

2eme détrempe : Diluez la fleur de sel dans l'eau. Mélangez tous les éléments pour obtenir une consistance souple mais non molle. Etalez en un carré de 2cm d'épaisseur, filmez et réservez pareillement.

Après le temps de repos étalez la première détrempe en un grand rectangle de 1cm d'épaisseur, posez la 2eme détrempe au centre et enfermez-la en repliant le rectangle. Verrouillez légèrement. Étalez la pâte en un long rectangle devant vous après l'avoir tapotée sur le dessus puis donnez un tour portefeuille.

Filmez et réservez au frais 1 heure. Recommencez l'opération en prenant soin de toujours orienter la pliure du même côté. Filmez et réservez à nouveau 1 heure ou plus [maximum 48h] au réfrigérateur, puis donnez un dernier tour simple avant l'utilisation. Réservez de nouveau au frais 1/2h.

Voir illustrations page suivant

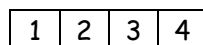


Enfermer la détrempe

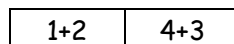


Le verrouillage

Le tour double : rabattre la partie 1 sur 2, la partie 4 sur 3



Puis rabattre 4+3 sur 1+2



Résultat

