

Pâte feuilletée "inversée"

Elle a l'avantage d'être plus rapide à préparer car elle comporte 2 tours doubles et 1 tour simple. Elle monte régulièrement et gonfle plus à la cuisson et donne un feuilletage plus croustillant, friable et fondant à la fois.

Il faut absolument respecter les temps de pause au réfrigérateur.

Ingrédients

Détrempe

- 16 cl d'eau
- 1g de vinaigre blanc
- 5 g de sel fin
- 340 g de farine
- 120 g de beurre

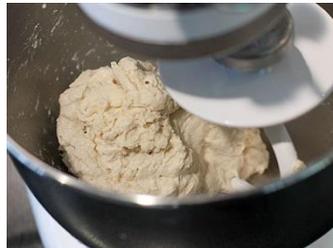
Beurre de tourage

- 400g de beurre tempéré (prendre un beurre de bonne qualité)
- 160 g de farine tamisée

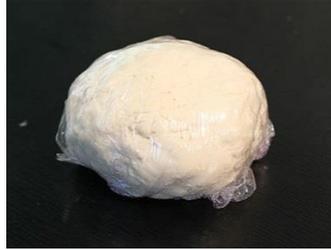
Mode opératoire

1 /Détrempe

- Faire fondre le beurre, laissez refroidir.
- Dans un bol, mettre l'eau, le vinaigre et le sel de façon à dissoudre le sel.
- Disposer la farine en fontaine dans la cuve du batteur. *(Si vous ne disposez pas de batteur, ce travail peut se faire également à la main. Dans ce cas disposer la farine en fontaine sur le plan de travail).*
- Ajouter le mélange liquide et le beurre refroidi.
- Pétrir à vitesse minimum **au crochet**, le temps d'amalgamer la farine avec l'eau, puis accélérer la vitesse du batteur jusqu'à l'obtention d'une boule appelée "détrempe". *(Dans le cas où vous faites le travail à la main, malaxer du bout des doigts. Incorporer petit à petit la farine afin d'obtenir une boule de pâte homogène).*



- Retirer la pâte du bol du batteur et l'envelopper dans du papier film alimentaire.



- **Laisser reposer au frais 30 min – 1h.**

(Cette détrempe peut également être réalisée la veille et ainsi reposer au frais toute la nuit).

2/Beurre de tourage

- Disposer la farine en fontaine. Ajouter le beurre tempéré coupé en morceaux.
- Malaxer du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Façonner ce beurre en un rectangle de 1 cm d'épaisseur. *(Un peu délicat car ça colle !!)*
- L'envelopper dans du papier film alimentaire et **laisser poser au frais 30 min-1h.** *(Cette étape peut également être réalisée la veille et donc poser au frais toute une nuit).*



Important : Le beurre manié et la détrempe doivent être à la même température. Gardez les mêmes temps de repos pour les 2 préparations.

3/Tourage :

- Aplatir et façonner la détrempe en un rectangle.
- Disposer le beurre de tourage sur le plan de travail fariné.
- L'abaisser sur toute sa longueur avec un rouleau à pâtisserie sur 1 cm.
- Placer la détrempe au centre et bord à bord du beurre.
- **Important : La longueur de la détrempe doit faire la moitié de la longueur du beurre de tourage et ils doivent faire la même largeur.**



- Rabattre la partie supérieure du beurre sur la détrempe puis la partie inférieure du beurre sur la détrempe. Le but étant d'envelopper la détrempe de beurre.
- Etaler la pâte dans la longueur sur 1 cm d'épaisseur environ.



4/Premier tour double :

- Replier le quart supérieur de la bande de pâte vers le bas.
- Retirer l'excédent de farine avec une brosse à farine ou un pinceau pâtissier. **Il faut s'appliquer à cette étape importante à chaque manipulation de la pâte, ceci afin de ne pas incorporer de la farine inutilement à la pâte et donc de fausser les proportions initiales.**
- Replier le quart inférieur de la bande vers le haut.



- Il faut faire en sorte que les extrémités ne se rejoignent pas. Il faut laisser un espace d'environ 2 centimètres.
- Replier enfin la pâte en deux par la moitié.



- Vous venez d'effectuer **un tour double** (qui peut être considéré comme étant l'équivalent de 2 tours simples). On nomme ce pliage un "pliage en portefeuille".
- Envelopper la pâte dans du papier film alimentaire et la laisser reposer au frais **30 minutes minimum -1h.**



5/Second tour double :

- Disposer la pâte sur le plan de travail fariné, plis sur les côtés.



- Abaisser la pâte dans la longueur sur 1 cm d'épaisseur.
- Replier le quart supérieur de la bande de pâte vers le bas.
- Replier le quart inférieur de la bande de pâte vers le haut.



- Il faut faire en sorte que les extrémités ne se rejoignent pas. Il faut laisser un espace d'environ 2 centimètres.
- Replier enfin la pâte en deux par la moitié. Vous venez d'effectuer le **second tour double**. Cette recette est composée au total de deux tours doubles et d'un tour simple.



- Envelopper la pâte dans du papier film alimentaire et la laisser reposer au frais **30 minutes minimum -1h**.

6/Tour simple :

- Disposer la pâte sur le plan de travail fariné, plis sur les côtés.



- Abaisser la pâte dans la longueur sur 1 cm d'épaisseur.



- Plier le tiers de la bande de pâte vers le bas puis plier le tiers de la bande de pâte restante vers le haut. Les 3 couches doivent se superposer. Envelopper la pâte dans du papier film alimentaire et la laisser reposer au frais **30 minutes minimum -1h.**



Vôtre pâte feuilletée inversée est terminée. Plus elle reposera au frais avant de l'utiliser, mieux ça sera. Je préconise de la réaliser la veille de son utilisation.