

La pâte feuilletée en 2 tours « Double »



Les ingrédients

La détrempe

Le 1er tour Double

Le 2nd tour « Double »

Les ingrédients

- De la farine
- Mélange moitié T45 moitié T55 Si vous pouvez



- De l'eau



- Du beurre

- Et si vous trouvez du beurre dit « de tourage » plus riche en matière grasse Environ 85 %



- Du sel



La détrempe



Farine, eau, sel fin
Le poids de l'eau correspond
à la moitié de celui de la farine



Disposer la farine en
fontaine, ajouter l'eau et
Le sel



Malaxer du bout des doigts
Afin d'obtenir une boule de
pâte homogène
Ajouter un peu d'eau en
Complément si nécessaire.



Inciser au couteau le dessus de la pâte en
forme de croix. La détrempe est terminée.
Laisser reposer au frais 30mn minimum

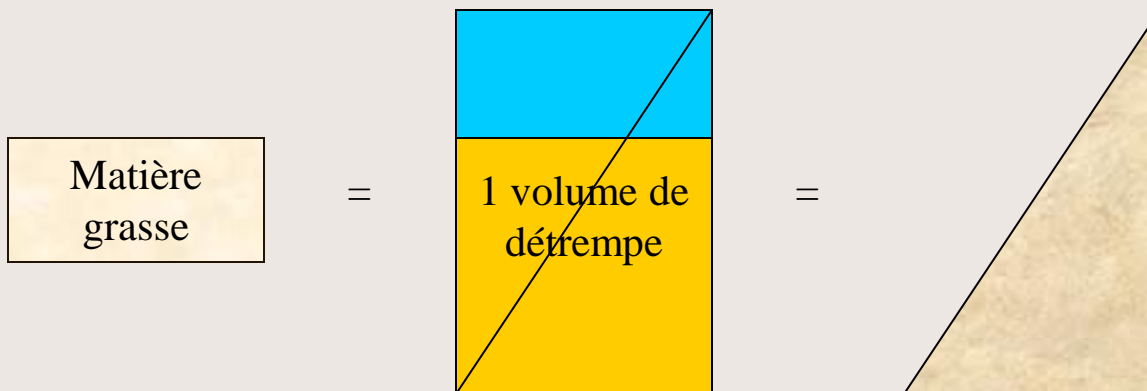
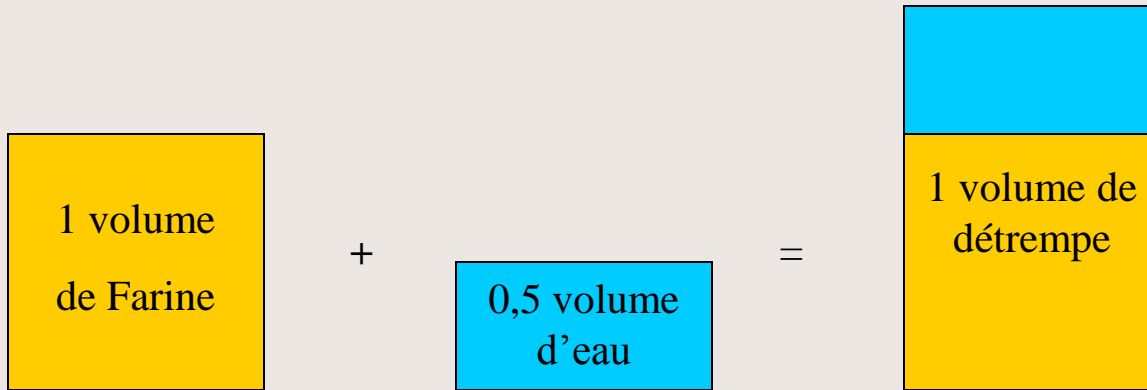
OPTION :

Pour une pâte plus facile à travailler, prélever 100 g dans la quantité de beurre totale que vous ferez fondre et que vous ajouterez à la détrempe.

Ajuster alors la quantité d'eau pour obtenir une pâte souple.

La suite est la même !!

Formule



Premiers tours « double »



- Au rouleau, donner à la détrempe une forme rectangulaire.



- Au milieu de ce rectangle, disposer la M.G..
- **Important:** la détrempe et la M.G. doivent être à la même T°C).

Premiers tours « double »



Enfermer la M.G. dans la détrempe en ramenant les bords de la pâte vers le centre.



- Bien fleurir le plan de travail.
- Il ne faut pas que la pâte colle au risque de se déchirer et de laisser sortir le beurre
- Donner quelques coups de rouleau sur le pâton afin de répartir la M.G. et de bien souder les bordures.

Premiers tours « double »



Abaisser le pâton à une épaisseur comprise entre 5 mm et 1 cm.

- La pâte doit être 4 fois plus longue que large.



Première étape du 1^{er} tour double



Pour le premier tour, rabattre le tiers supérieur vers le centre, puis les 2 tiers inférieurs vers le centre.

Le pliage au 1/3, 2/3 permet de ne pas toujours avoir le raccord au centre de la pâte
Et ainsi de le décaler sur les tours suivant pour ne pas créer de « faiblesse » .

- Rabattre les deux extrémités l'une sur l'autre.
- Tourner le pâton afin de le positionner tel un livre.

Deuxième étape du 1^{er} tour double

Au rouleau, souder les extrémités afin de conserver une forme toujours rectangulaire,

- Abaisser la pâte comme ultérieurement.
- **Travailler devant soi en faisant glisser la pâte le long du plan de travail.**



Deuxième étape du 1^{er} tour double



Plier la pâte (1/3, 2/3) en inversant le pliage,

- Rabattre les deux extrémités l'une sur l'autre.
- Tourner le pâton afin de l'avoir, devant soi, tel un livre fermé.
- Marquer de 2 doigts que le 1^{er} tour « double » est fait.
- **Laisser reposer le pâton 30 mn au réfrigérateur.**

Première étape du 2nd tour « double »



Arrêter les extrémités,

- abaisser la pâte,
- plier la pâte (1/3, 2/3),
 - rabattre les extrémités l'une sur l'autre,
- faire pivoter le pâton afin qu'il soit devant vous tel un livre fermé.

Deuxième étape du 2nd tour « double »



Arrêter les extrémités,

- abaisser la pâte,
- plier la pâte (1/3, 2,3),
 - rabattre les extrémités l'une sur l'autre,
- faire pivoter le pâton afin qu'il soit devant vous tel un livre fermé.

Fin du 2^{ème} tour « double »



Marquer 2 fois de 2 doigts le pâton pour vous rappeler le nombre de tours effectués....

BRAVO !!!

Votre pâton est prêt à être abaissé en vue de son utilisation finale.