



Feuilletage inversé

| Notes personnelles | INGRÉDIENTS | PRÉPARATION |
|--------------------|--|--|
| | <p><u>Détrempe</u></p> <p>100g d'eau 25g de beurre pommade 6g de sel 190g de farine</p> <p><u>Beurre manié</u></p> <p>60g de farine 160g de beurre</p> | <p>Mélanger l'eau, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.</p> <p><u>Tourage</u> : Abaisser le beurre manié en rectangle, abaisser la détrempe également en rectangle.</p> <p>Poser bord à bord la détrempe sur le beurre manié, rabattre la partie libre de beurre sur la détrempe.</p> <p>Plier de nouveau, le 1er tour simple équivalant au beurrage est donné.</p> <p>Faire pivoter le pâton d'un quart de tour.</p> <p>Abaisser et donner un tour double.</p> <p>Laisser reposer 20 minutes environ</p> <p>Abaisser et donner un tour double comme précédemment.</p> <p>Laisser reposer</p> <p>Abaisser et donner un tour simple 30' avant emploi</p> <p>Mélanger la farine et le beurre.</p> |