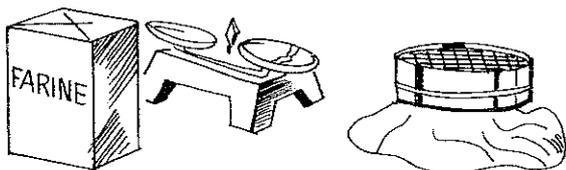


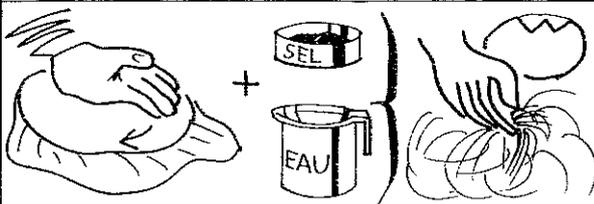


ANNEXE 1 PÂTE FEUILLETÉE

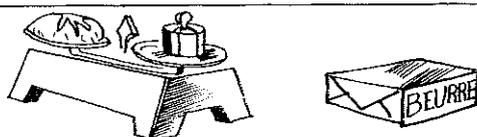
RÉALISER LA PÂTE FEUILLETÉE



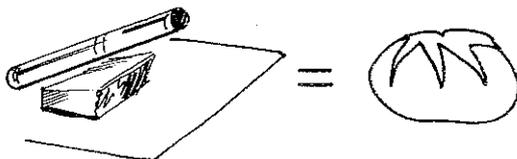
- Faire les pesées et tamiser la farine.



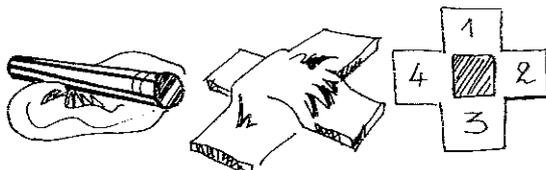
- Mettre la farine en fontaine.
- Ajouter le sel et l'eau.
- Mélanger rapidement du bout des doigts.
- Faire une boule, inciser la pâte en forme de croix afin qu'elle se détende plus rapidement et la laisser reposer pendant 10 minutes.



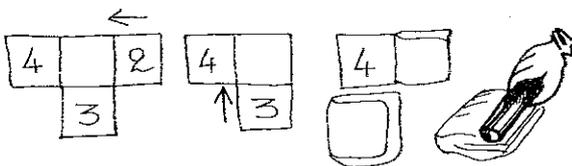
- Peser la détrempe.
- Peser le beurre (beurre 1/2 poids de la détrempe) pour le feuilletage réalisé couramment.



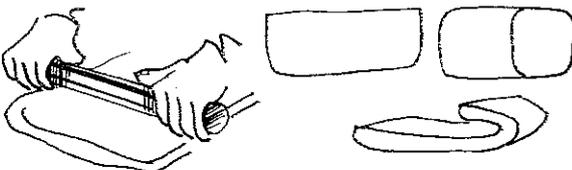
- Beurre et détrempe doivent avoir la même consistance.



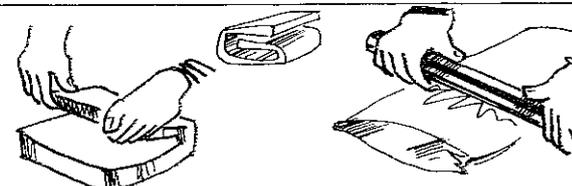
- Abaisser la détrempe au rouleau en laissant le centre plus épais.
- Placer le beurre sur la partie la plus épaisse.



- Plier le beurre avec la pâte.
- Aplatir légèrement au rouleau.



- Donner le premier tour.
- Plier l'abaisse en trois parties égales.
- Donner 1/4 de tour au pâton puis donner le 2^e tour.
- Plier l'abaisse en trois.
- Laisser reposer pendant 10 minutes au frais.



- Répéter les opérations ci-dessus pour les tours suivants 3 x 2 tours intercalés de 15 minutes tous les deux tours.
- Cuisson au four à 220°.