

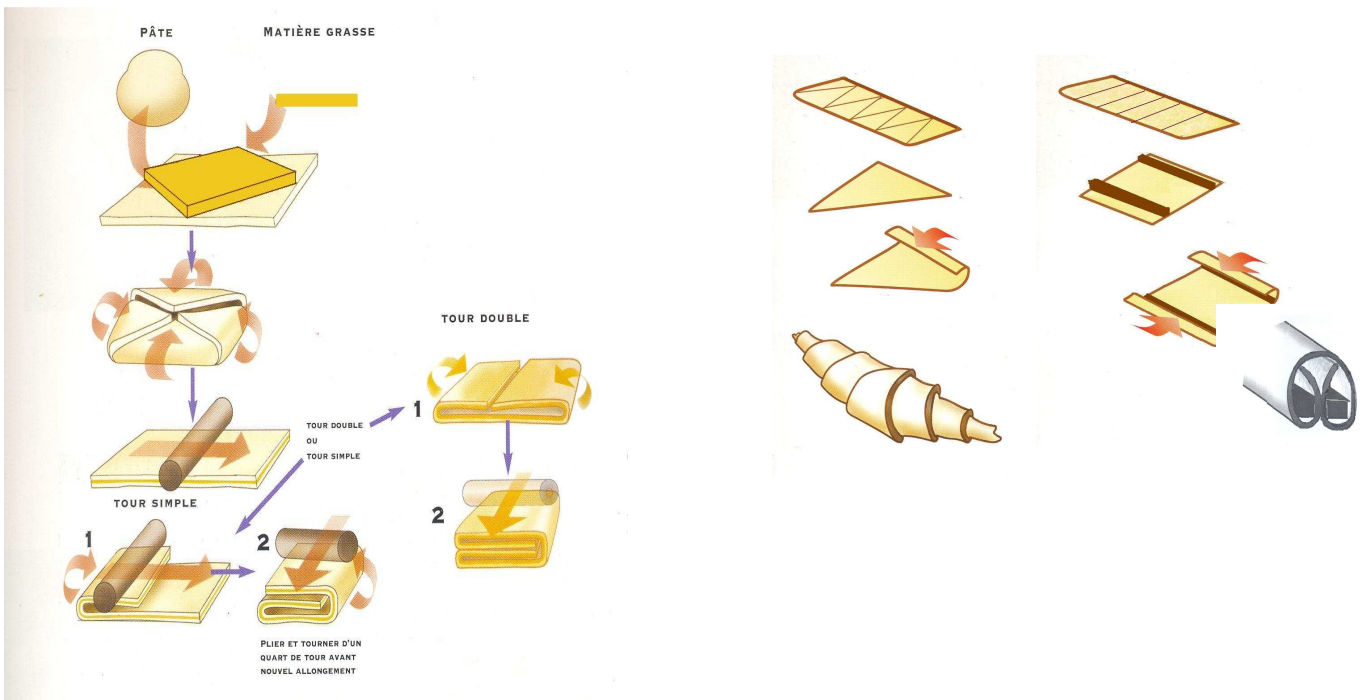
Fiche recette pâte feuilletée levée

Ingrédients	Fabrication
- Farine à viennoiserie 1 000 g	- réaliser un puit dans la farine, y verser tous les autres ingrédients, sauf le beurre, mélanger et pétrir (*)
- Sel 18 g	- Incorporer le beurre de détrempe
- Sucre 100 g	- Pointage : 30min ou absence
- Levure de boulangerie 40 g	- Beurrage (voir ci-dessous)
- Œufs (1) 50 g	- Refroidissement si T°C > 15°C
- Eau 500 g	- Tourage (voir ci-dessous)
- Beurre (de détrempe) 100 g	- Détaillage ((voir ci-dessous)
- Beurre de tourage 400 à 500g (le sortir du froid → 10°C à 15°C)	- Apprêt : 2h à 2h30 (doubler de volume)
	- Dorure à l'œuf
	- Cuisson à 210°C - 15 minutes

(*)pétrissage au batteur : 5 minutes en vitesse 1 puis 5 minutes en vitesse 2. Incorporer le beurre de détrempe en vitesse 1 puis en vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Incorporation matière grasse et Tourage :

Principe du détaillage des croissants /chocolatines :



Calcul du nombre de 'feuilles' d'un feuilletage en fonction du nombre de tours effectués :

P = pâte, B=Beurre

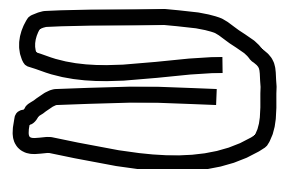
1 couche de pâte beurrée = $\begin{Bmatrix} P \\ B \\ P \end{Bmatrix} = 3 \text{ feuilles}$

1 tour simple = $\begin{Bmatrix} P \\ B \\ P \\ P \\ B \\ P \\ P \\ B \\ P \end{Bmatrix} = 7 \text{ feuilles} = (3 \times 3) - 2$



1 tour double après un tour simple = $(7 \times 4) - 3 = 25 \text{ feuilles}$

$\begin{Bmatrix} P \\ : \\ P \\ P \\ : \\ P \\ P \\ : \\ P \\ P \\ : \\ P \\ P \end{Bmatrix} = 7 \text{ feuilles}$



$\begin{Bmatrix} P \\ : \\ P \\ P \\ : \\ P \\ P \\ : \\ P \\ P \end{Bmatrix} = 7 \text{ feuilles}$