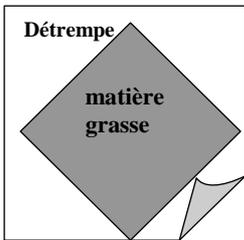
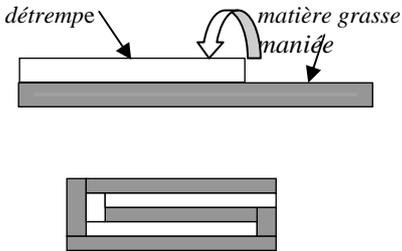
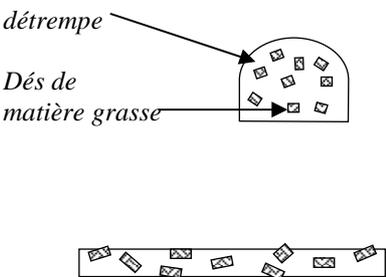


LES PÂTES FEUILLETÉES

Parmi les nombreuses méthodes de fabrication de pâtes feuilletées, les plus connues et les plus utilisées sont :

LA METHODE SIMPLE – LA METHODE INVERSE – LA METHODE RAPIDE

FEUILLETAGE SIMPLE	FEUILLETAGE INVERSE	FEUILLETAGE RAPIDE
Farine 1000g Eau 500g Beurre fondu 200g Sel 20g Matière grasse 600 g	Farine 1000g Sel 20g Eau 480g Vinaigre blanc 20 g Beurre fondu 350 g Matière grasse 1000g Farine 350g	Farine 1000g Sel 20g Eau 500g Matière grasse 800g
Méthodes de fabrication		
Réaliser une détrempe avec : La farine, l'eau et le sel (éventuellement 100g de beurre fondu tiré du tourage) Tourer avec la matière grasse	Manier la matière grasse avec les 300g de farine Etaler en rectangle d'environ 2cm d'épaisseur Réaliser une détrempe avec la farine, l'eau, le vinaigre, le sel et le beurre fondu froid puis étaler en carré Disposer la détrempe <u>sur</u> la matière grasse Tourer comme un feuilletage simple	Couper la matière grasse en petits dés Réaliser une détrempe avec la farine, l'eau très froide et le sel Incorporer les petits dés de matière grasse froids dans la détrempe et tourer
		

LE FEUILLETAGE S'EMPLOIE A 5 OU 6 TOURS SIMPLES

Nombre de couches pour un tourage en tours simples	
Tourage	Couches
1 ^{er} tour	7
2 ^e tour	19
3 ^e tour	55
4 ^e tour	163
5 ^e tour	487
6 ^e tour	1459