Pâte feuilletée express

La réalisation se déroule de la même manière que pour la pâte feuilletée classique, mais il y a quelques différences :

* On n'entoure pas le beurre dans la détrempe ; il est inséré dans celle-ci.

* Il y a un peu plus de beurre.

* On ne fait pas six tours en trois fois, mais seulement cinq tours en deux fois, ce qui va plus vite.

Proportions pour une plaque de 250 g de beurre (668 g de pâte) :

* 312 g de **farine** T45

* 100 g d'**eau** froide

* 5 g de **sel** (ou 3 g pour les recettes sucrées)

* 250 g de **beurre** sec à 82 % de matière grasse : Grand Fermage Charentes-Poitou AOP ou beurre de tourage (Pas de beurre tendre ni de beurre à 60 % de matière grasse).

Pour ceux qui ont déjà fait de la pâte feuilletée, voici le résumé des étapes avec les actions et *les temps de repos (On peut laisser plus longtemps)* :

Mélanger les ingrédients pour préparer la pâte, en gardant les morceaux de beurre apparents et l'emballer dans du film alimentaire.

(30 minutes au frigo facultatives selon la température de la pièce)

Etaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en trois (tour simple).

Tourner dans un sens, étaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en trois (tour simple) puis emballer dans du film alimentaire.

(30 minutes au frigo facultatives selon la température de la pièce)

Positionner dans le même sens, étaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en quatre (tour double).

Tourner dans le même sens, étaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en quatre (tour double) puis emballer dans du film alimentaire.

(30 minutes au frigo facultatives selon la température de la pièce)

Etaler la pâte sur 2 à 3 mm d'épaisseur selon les recettes, mettre en forme (galette des rois, chaussons, roulés...) et dorer.

(30 minutes au frigo facultatives selon la température de la pièce)

Préchauffer le four.

Attente au frigo

Dorer une deuxième fois et enfourner.

Pour les autres, voir la procédure sur la fiche recette détaillée de la pâte feuilletée classique ou sur le site, mais avec seulement cinq tours et en suivant les recommandations ci-dessous :

Mélanger la farine avec le sel puis ajouter l'eau et le beurre coupé en morceaux d'environ 2 cm de largeur et de longueur. Mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte, mais pas trop, car il faut que les morceaux de beurre restent apparents.

La mettre au frigo 30 minutes.

Etaler la pâte sur un centimètre d'épaisseur et la replier. Recommencer l'opération puis la mettre au frigo une demi-heure si besoin. Si la température de la pièce est fraîche, on peut travailler la pâte en évitant de la remettre au frigo après avoir mélangé les ingrédients, entre les tours et avant de l'utiliser. Avec cinq tours au lieu de six, on "économise" encore un temps de repos au frigo, ce qui permet de gagner deux à quatre fois une demi-heure.

Réaliser cinq tours avec deux tours simples et deux tours doubles :

* Tour simple : on plie en trois, comme dans la recette classique.

* Tour double : on plie en quatre en repliant les deux côtés du rectangle de pâte l'un vers l'autre, mais en évitant que la soudure entre les deux côtés soit au centre ; elle doit être à un tiers du bord du rectangle d'un côté et aux deux tiers du bord de l'autre côté. Il faut ensuite replier le rectangle de pâte en deux, comme un portefeuille. Les tours doubles équivalent à un tour simple et demi, donc deux tours doubles remplacent trois tours simples. On peut faire les deux tours simples et les deux tours doubles dans l'ordre que l'on veut, du moment qu'à la fin, cela corresponde à cinq tours. On peut éventuellement tailler les bords pliés afin d'avoir des bords plus droits.

Cette pâte est moins feuilletée et friable que les autres pâtes, classique ou inversée, mais bien meilleure tout de même que celles du commerce.