Pâte feuilletée inversée

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, mais la détrempe (qui contient un peu de beurre) dans le beurre manié (mélange de beurre et d'un peu de farine).

* Il y a davantage 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 (608 g de pâte) :

Beurre manié, pour entourer la détrempe :

* 190 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)

* 80 g de **farine** T45.

Détrempe, à "emballer" dans le beurre manié :

* 190 g de **farine** T45

* 80 g d'**eau** froide

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

* 60 g de **beurre** sec.

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 le beurre manié et l'emballer dans du film alimentaire. Faire de même avec la détrempe.

30 minutes au frigo

Enfermer la détrempe dans le beurre manié, étaler 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

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

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

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 :

* 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.

La pâte feuilletée inversée est réputée pour être plus friable et croustillante. Le feuilletage est plus développé, la pâte gonfle plus.