Pâte feuilletée viennoise

Il est préférable de réaliser cette recette si on maîtrise déjà celle de la pâte feuilletée classique. La réalisation se déroule de la même manière que pour la pâte feuilletée classique (voir plus haut), mais il y a quelques différences :

* La détrempe contient de la crème fraîche, du lait et du jaune d'œuf, mais pas d'eau.

* La détrempe est plus humide.

* Il y a moins de beurre.

* On fait seulement quatre tours, deux tours doubles et un tour simple, qui suffisent, mais on peut aussi faire six tours.

Proportions pour une plaque de 250 g de beurre (851 g de pâte) :

* 350 g de **farine** T45

* 100 g de **lait** froid

* 125 g de **crème fraîche** entière

* 1 **jaune d'œuf**

* 6 g de **sel**

* 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 détrempe (tout sauf le beurre) et l'emballer dans du film alimentaire.

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

Enfermer la plaque de beurre dans la détrempe, étaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en quatre (tour double).

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

30 minutes au frigo

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

Eventuellement, ajouter un tour simple ou double.

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 quatre tours, deux doubles et un simple :

* 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 éventuellement tailler les bords pliés afin d'avoir des bords plus droits.

Cette pâte est plus aérée et fondante et convient pour les galettes des rois, les millefeuilles…