

# Recette de la pâte feuilletée inversée

Temps : 2h00

## Ingredients



Beurre de tourage :

Farine : 83 gr

Beurre : 250 gr

Détrempe :

Farine : 250 gr

Eau : 125 gr

Sel : 4 gr

## Préparation du beurre de tourage :

Mélange le beurre mou et la farine afin de créer une « pâte » qui sera ensuite étaler dans une feuille de papier sulfurisé en une plaque d'environ 15 cm de largeur sur 30 de longueur. Réserver au frais pendant 1 heure.



## Préparation de la détrempe :

Mélanger la farine, l'eau et le sel pour créer la détrempe qui sera réserver ensuite au frais pendant une heure en une plus petite abaisse d'environ 15 \* 15 cm.

## Assembler la détrempe dans le beurre :

Sortez les éléments du frais après minimum 1 heure et déposer la détrempe sur le beurre puis refermer le beurre en pliant les bords vers l'intérieur de la détrempe.

Retirer le beurre du papier sulfurisé et déposer sur le plan de travail généreusement fleurir pour que ça ne colle pas.



[coaching-pâtissier.com](http://coaching-pâtissier.com)

06 52 85 28 43

[contact@coaching-pâtissier.com](mailto:contact@coaching-pâtissier.com)

# Recette de la pâte feuilletée inversée

Réaliser le tourage :

Étaler votre pâte en un rectangle 3x plus long que large et réaliser un tour double.

Tourner votre pâte en disposant la clé à droite et abaisser de nouveau en rectangle 3x plus que large et réaliser un tour simple.

Réserver minimum 30 minutes au frais puis renouveler le tourage.

Après un repos de 30 minutes au frais, votre pâte feuilletée inversée est prête à être utilisée.



[coaching-pâtissier.com](http://coaching-pâtissier.com)

06 52 85 28 43

[contact@coaching-pâtissier.com](mailto:contact@coaching-pâtissier.com)