



FEUILLETAGE INVERSÉ



À Retenir

- Contrairement au feilletage classique, le beurre de tourage est à l'extérieur et la détrempe à l'intérieur
- 4 tours : 1 tour simple + 1 tour double + 1 tour simple + 1 tour double
- Couper les arrêtes au cutter entre chaque tour
- Rôle déterminant du beurre de tourage 84% MG : plasticité idéale, structure régulière, texture croustillante, goût



IDÉAL POUR

- Variante de la pâte feuilletée classique, très prisée en boulangerie-pâtisserie pour sa texture particulièrement fine, croustillante et fondante
- Chaussons aux pommes, Palmiers, Mille-feuilles, Dartois, Jalousie, Pithiviers, Galettes, Bouchées, Vol-au-vent, Fleurons, Tartes...

LISTE D'INGRÉDIENTS

Beurre manié :

- Beurre de tourage 84%

Président Professionnel :

- Farine de gruau

0.400 Kg

0.150 Kg

Détrempe :

- Beurre gastronomique 82%

Président Professionnel :

- Farine de gruau

- Eau

- Sel

0.100 Kg

0.350 Kg

0.150 Kg

0.0125 Kg

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Rouleau à pâtisserie
- Pétrin / Batteur (crochet et feuille)
- Laminoin (facultatif)
- Cutter - Règle
- Film alimentaire
- Brosse à farine