



FEUILLETAGE CLASSIQUE



À Retenir

- **Tourage classique : 5 à 6 tours simples**
- **Remettre au froid 30 mn minimum entre chaque tour (ou tous les 2 tours)**
- **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

**Chaussons aux pommes, Palmiers, Mille-feuilles, Dartois, Jalousie, Pithiviers
Galettes, Bouchées, Vol-au-vent, Fleurons, Tartes...**

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre de tourage 84%**
Président Professionnel : 0.240 Kg
- **Beurre gastronomique 82%**
Président Professionnel : 0.030 Kg
- **Farine 0.3 Kg**
- **Eau 0.15 Kg**
- **Sel 0.006 Kg**

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Rouleau à pâtisserie**
- **Pétrin / Batteur (crochet)**
- **Laminoir (facultatif)**
- **Cutter – Règle**
- **Film alimentaire**
- **Brosse à farine**