

Pâte levée feuilletée (viennoiseries : croissants, pains au chocolat,...)

Détrempe :

- 500g de farine (farine de gruau ou T45)
- 15 g de miel
- 75 g de beurre (à température ambiante)
- 15 g de poudre de lait demi-écrémé
- 50 g de sucre
- 11 g de sel
- 25 g de levure de boulanger
- 250 g d'eau
- 50 g d'œuf (environ un œuf moyen)

Tourage :

- 300 g de beurre (si possible beurre de tourage ou à environ 84 % de matière grasse : beurre de Normandie)
-

Réalisation de la détrempe :

Dans le batteur, équipé du crochet, mettre la farine, le sel, le sucre, le miel, la poudre de lait et les 75 g de beurre (à température ambiante).

Délayer la levure dans le mélange d'eau et d'œuf (pour éviter que la levure ne soit au contact direct du sel ou du sucre).

Commencer à mélanger doucement la farine, puis ajouter l'élément liquide (eau + œuf + levure).

Pétrir à vitesse moyenne pendant 5 mn environ, puis à grande vitesse pendant 5 autres minutes.

La pâte devient lisse et se détache du crochet et des doigts.

Filmer une plaque et saupoudrer d'un peu de farine.

Placer sur le film la boule de pâte, saupoudrer la également d'un peu de farine, et remettre un film par-dessus au contact de la pâte (pour éviter que la détrempe ne croute).

Placer au réfrigérateur (assez froid, environ 4 °C) au moins 1h, et plutôt 2 à 3 heures.

Réalisation du tourage (feuilletage de la pâte) :

Prendre les 300 g de beurre, et former approximativement, avec les mains, un carré. Puis, envelopper le beurre dans une feuille de papier cuisson. Avec la feuille, former un carré de papier de 18 cm x 18 cm. Taper sur le papier avec le rouleau, et étaler le beurre dans toute la feuille de papier, à la fois pour ramollir le beurre (à une consistance proche de la détrempe qui sera prise au frigo) et pour former un carré régulier d'environ 8 mm d'épaisseur.

Prendre la détrempe qui a reposé au réfrigérateur (elle a dû doubler de volume). « Fleurir » légèrement avec un peu de farine le poste de travail, et allonger la détrempe en un rectangle, aussi régulier que possible (veiller aux angles droits), de 40 cm par 20 cm. Il ne faut pas que la détrempe attache au poste de travail. Si c'est le cas, tourner ou soulever la pâte et « fleurir » légèrement le poste de travail avec de la farine.

Déposer le carré de beurre au centre de la détrempe, et replier les deux extrémités de la détrempe sur le beurre, bord à bord. Bien souder les côtés et tapoter légèrement au rouleau pour faire adhérer le beurre.

Faire un $\frac{1}{4}$ de tour (ouverture en haut), « fleurir » légèrement le poste de travail, et allonger le « paquet : détrempe + beurre » : appuyer au préalable avec le rouleau sur les deux extrémités pour éviter qu'elles ne se déforment, veiller à bien conserver la forme d'un rectangle avec ses angles droits, allonger la pâte sans trop appuyer, ne pas faire sortir le rouleau du pâton.

Obtenir (pour 500 g de farine) un rectangle d'environ 60 cm de long, et 8 mm d'épaisseur.

1^{er} tour (tour double) : replier le $\frac{1}{3}$ haut du rectangle vers l'intérieur, et le $\frac{1}{3}$ restant du bas est replié à moitié : ainsi le haut et le bas du rectangle se rejoignent bord à bord. Puis replier par le milieu. On obtient ainsi 4 couches de pâte. On peut alors mettre au froid pendant environ $\frac{1}{4}$ d'heure. Puis étaler à nouveau (en ayant soin de placer l'ouverture en haut), en un rectangle aussi régulier que possible d'environ 60 cm de long et de 8 mm d'épaisseur.

2^{ème} tour (tour simple) : replier le $\frac{1}{3}$ du haut vers l'intérieur, puis le $\frac{1}{3}$ du bas par-dessus. On obtient alors 3 couches de pâte.

Filmer la pâte ainsi réalisée, et la placer au réfrigérateur pendant 30 mn (voire congélateur pendant 15 mn).

La pâte « levée-feuilletée » est prête à être utilisée (façonner sous forme de croissants, pains au chocolat,...).
