Intitulé du plat	Type de plat
Pâte feuilletée à 6 tours (méthode rapide Hugues) {ifapme 2019}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		+- 1,2 kg

Denrées	U	Qté
farine	gr	500
beurre	gr	375
eau	gr	250
+ un peu pour la pâte		
sel	gr	5

N°	Phases techniques
1.1	• Réaliser une fontaine. Verser l'eau au centre, avec une pincée de sel. • Du bout des doigts, incorporer la farine par un mouvement circulaire. Lorsque le mélange prend une consistance.
1.2	• Ramener toute la matière à l'aide du coupe pâte vers le centre et recommencer jusqu'à amalgame complet. • Le coupe pâte va permettre l'amalgame, sans chauffer la pâte et sans la rendre élastique.
1.3	• La détrempe est molle, collante, n'a pas de corps. Au toucher, pas de résistance. • Former une croix ou une étoile à quatre branches avec la détrempe en laissant une partie boursoufflée au centre. • Etaler au rouleau chaque branche de la croix, déposer la matière grasse sur la bosse centrale.
1.4	• La détrempe et la matière grasse = même consistance. Replier chaque bande une par une pour envelopper la matière grasse.
1.5	• Avant de replier la dernière branche souder légèrement au rouleau pour assurer l'étanchéité.
1.6	• Étirer la dernière langue de pâte de façon à envelopper entièrement le pâton (dessus et sur les côtés). • Répartir la matière grasse dans le pâton en tapotant doucement et régulièrement avec le rouleau. • La matière grasse est repartie sans percer le pâton. Il est primordial de bien former le premier pâton.
1.7	• Continuer à tapoter avec le rouleau. Petit à petit l'abaisse prend forme. Cela éviter au beurre de transpercer la détrempe et de donner un feuilletage inégal.
1.8	• Abaisser sans forcer surtout les 2 premiers tours. La pâte est encore fragile et ne doit pas se déchirer. • Fariner légèrement et ôter l'excédent de farine à la brosse. • Ne pas forcer au risque de voir le beurre transpercer la fine couche de détrempe. Les premiers tours sont courts. • Replier une extrémité de l'abaisse sur elle-même en ôtant l'excédent de farine. • Replier l'autre extrémité sur les deux premières. L'abaisse a été pliée en 3 parties égales. • Veiller à ce que les 3 épaisseurs de l'abaisse soient devant vous et soudez les en appuyant légèrement avec le rouleau à chaque extrémité. Le premier tour est terminé. • Abaisser à nouveau pour commencer le second tour. Faire 6 tours au total. • Filmer et mettre au frais minimum 30 minutes