

Intitulé du plat				Type de plat		
Pâte feuilletée au robot						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence					Nombre de couverts	
					470 gr	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
farine	gr	250	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Découper le beurre en dés et réserver au congélateur 10 min.</li> <li>Mettre la farine dans le batteur.</li> </ul>		
beurre	gr	200				
eau	cl	15	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajouter l'eau et une petite c à c de sel.</li> </ul>		
Sel 1 petite cà c	gr	5				
			1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger doucement avec la feuille du robot.</li> </ul>		
			1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dès la mise en boule, ajouter le beurre très froid coupé en petits morceaux (Des morceaux de beurre reste non mélangés.).</li> </ul>		
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre la pâte sur le plan de travail, légèrement farinée si trop collante.</li> <li>Étaler la pâte en formant un rectangle.</li> </ul>		
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replier en 3.</li> <li>Effectuer ¼ de tour.</li> </ul>		
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replier en 3.</li> <li>Recouvrir d'un film alimentaire et réserver minimum 30 min au réfrigérateur.</li> </ul>		
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Renouveler le pliage 1 x.</li> <li>Réserver 15 minutes au frais.</li> </ul>		
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Renouveler le pliage.</li> <li>Filmer et réserver au frais 20 minutes avant utilisation.</li> </ul>		
			1.10			
			Schéma ou dessin ou photo			
						