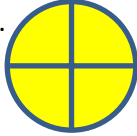


Intitulé du plat			Type de plat				
Pâte feuilletée traditionnelle							
Fiche technique de fabrication-bon économat.							
N° de référence				Nombre de couverts			
				1135 gr ou 8 cts			
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps		
Farine T55	Gr	500	1.1	<p>Réaliser la détrempe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dissoudre le sel dans l'eau. • Dans un bassin, mettre la farine en fontaine et verser le mélange d'eau salée. • Mélanger en travaillant le moins possible. • Réaliser une boule et l'inciser en croix. • Filmer, réserver 30 min au frais. 			
Eau	Cl	25			1.2		
Beurre	Gr	375			1.3		
Sel	Gr	10			1.4	<p>Apprêter le beurre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sortir la détrempe pour la tempérer. • Travailler le beurre en le tapant au rouleau dans du papier sulfurisé pour former un carré. 	
					1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Le beurre doit avoir la consistance de la détrempe. • Abaisser la détrempe en croix, en laissant au centre une épaisseur un peu plus importante. 	
					1.6	<ul style="list-style-type: none"> • Poser le beurre légèrement fariné au centre de la croix. 	
					1.7	<ul style="list-style-type: none"> • Enfermer la m.g dans la détrempe en rabattant et en superposant légèrement. 	
					1.8	<p>Abaisser la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir un rectangle trois X plus long que large. • Débuter le 1^e tour simple : 	
					1.9	<ul style="list-style-type: none"> • Rabattre 1/3 de l'abaisse sur le tiers centrale. • Rabattre le tiers restant sur les deux autres. • Donner ¼ de tour au pâton. 	
					1.10	<ul style="list-style-type: none"> • Donner un 2^e tour. • Abaisser la pâte (5 mm) et lui donner un 2e tour. • Filmer, réserver au frais 30 min. • Donner un 3^e tour et 4e tour => filmer, reposer 30 m • Donner un 5^e et 6e tour. • Filmer – Réserver. 	
Schéma ou dessin ou photo							