

## Les pâtes de base : la pâte Feuilleté (Renforcement)



Vous venez d'intégrer l'équipe du Sofitel Pullman à Bordeaux Lac. L'hôtel propose des activités banqueting, room service et le restaurant où officie le chef M. Coiffé Frédérique propose au restaurant gastronomique une carte avec des produits locaux et frais. Les prestations sont toutes réalisées sur place en cuisine ou en pâtisserie. Ainsi, le feuilletage est réalisé tous les deux jours par les pâtissiers. Mais, dans le cadre du banqueting, le ticket moyen est plus faible et le nombre de convives à servir plus important. Certains produits, dont le feuilletage, sont donc issus de l'industrie agro-alimentaire.

➔ À l'occasion de la réalisation de la nouvelle carte du mois, le chef vous demande de réaliser :

- un feuilletage inversé au beurre.
- De proposer un feuilletage facile de réalisation et très rapide à faire pour combler un éventuel échec de fabrication du feuilletage inversé.

La venue d'un groupe de 400 personnes pour un séminaire est l'opportunité pour vous de tester un nouveau feuilletage surgelé prêt à cuire. Le chef vous demande de :

- Listez les différentes gammes de feuilletage surgelé
- Réalisez une tarte fine feuilletée et de lui présenter plusieurs formes de découpe possible en prenant en compte les notions de rendement et de présentation.

Présentation des mets à base de pâte feuilletée réalisés dans l'établissement :

### Restaurant « L'Aquitania »

- Fin croustillant de rouget aux cèpes
- Feuilles à feuilles crème légère caramel et poires confites
- Tarte fine aux légumes du moment

### Banqueting :

- Sacristains parmesan, sérano.
- Bouchée escargot et crème d'ail
- Tatin de mangue
- Tarte fine aux pommes

**Document 1** La pâte feuilletée fraîche peut se décliner sous différentes préparations selon l’emploi que vous désirez en faire. Listez les différents feuilletages frais et complétez selon les applications réalisées dans l’établissement

**Feuilletages :**

Types	Denrées	Présentation de la technique	Applications
Traditionnel	Farine 0.5 KG Eau 0.250 KG Beurre ou margarine 0.375 KG Sel 0.010 KG	on réalise une détrempe à base de farine, d’eau et de sel. Y enfermer ensuite la moitié de son poids en matière grasse. Étirer le pâton avec le rouleau à pâtisserie et le replier en 3 pour obtenir un 1er tour. Après avoir effectué de tour, on répète cette opération une seconde fois pour obtenir le 2 <sup>e</sup> tour. Après un temps de repos, on effectue de la même façon 2 autres tours et enfin les 2 derniers tours après un autre temps de repos.	.....  .....
Inversée	<u>Beurre manié :</u> farine 0.150 KG beurre 0.400 KG <u>Détrempe :</u> Farine 0.350 KG Sel 0.015 KG Eau 0.175 KG	La particularité de ce feuilletage est l’inversion des 2 éléments détrempe et beurre. En effet, contrairement au feuilletage classique, c’est la détrempe que l’on enferme dans le beurre. Après avoir préparé un beurre manié en travaillant le beurre avec 1/3 de la farine, l’avoir étalé en rectangle et refroidi, on dépose une détrempe simple(farine+eau+sel) sur la moitié de la surface du beurre, on replie et on tourne.	.....  .....
Record	Farine 0.250 KG Beurre (détrempe) 0.100 KG Sel 0.005 KG Eau 0.125 KG Beurre (tourage) 0.100 KG	Réaliser un sablage en travaillant la farine et la moitié du beurre. Ajouter ensuite l’eau et le sel pour obtenir une détrempe en la travaillant un minimum. Tourer la pâte à 3 tours doubles+ un tour simple à l’utilisation. S’utilise comme un feuilletage classique, mais il est beaucoup plus friable.	.....  .....

**Document 2** Complétez les étapes critiques après réalisation de la pâte feuilletée inversée

<b>DAT</b>	<b>Technique :</b> <b>REALISER LA PATE FEUILLETEE INVERSEE</b>	<b>Descripteurs Produit Fini :</b> Pâte de couleur jaune claire en surface, homogène, présentant en coupe des couches nettes. Après cuisson, pâte en feuillets distincts, croustillante, goût de beurre franc, coloration dorée uniforme, léger.
------------	---	--

<b>Ingrédients :</b> Beurre manié 1. Farine 0.150 kg 2. Beurre 0.400 kg <b>Détrempe</b> 1. Farine 0.350 kg 2. Sel 0.015 kg 3. Eau 0.175 kg	<b>Matériels :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calotte, tamis</li> <li>• Marbre</li> <li>• Rouleau à pâtisserie</li> <li>• Timbre réfrigéré</li> <li>• Brosse à farine</li> <li>• Couteau d'office, corne à pâtisserie</li> <li>• Papier film, papier sulfurisé</li> </ul>
---	---

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<b>1.</b> <b>METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL</b>	- Tamiser la farine  - Assouplir le beurre à température ambiante	Présence de grumeaux ou d'impuretés  Dureté du beurre	Tamiser au-dessus de morceaux de papier sulfurisé. De toute évidence, privilégier une farine pauvre en gluten. (Pour éviter de donner du corps à la détrempe).  Réserver le beurre hors enceinte frigorifique de manière à le travailler facilement et le rendre pommade. Au besoin, « casser » le beurre au rouleau (avec du papier sulfurisé).
<b>2</b> ..... ..... .....	- Réserver environ 30 % du poids total de la farine et mélanger avec le beurre  - Façonner en carré  - Filmer et réserver en enceinte réfrigérée (20 minutes minimum)	Texture molle du beurre manié (fusion du beurre)  Mélange non uniforme	Ne pas hésiter à rajouter un peu de farine si besoin. Il est nécessaire de bien mélanger la farine et le beurre. Il est recommandé de procéder avec un beurre pommade et en sablant du bout des doigts, sans échauffer la matière grasse.
<b>3.</b> ..... ..... .....	- Réaliser une fontaine sur le marbre avec la farine - Placer l'eau au centre, ajouter le sel et dissoudre du bout des doigts - Ramener la farine au centre avec la corne - Mélanger sans excès  - Façonner en boule, pratiquer une incision  - Réserver en enceinte réfrigérée	Prise de corps de la détrempe  Présence de cristaux de sel  Texture sèche de la pâte  Élasticité de la pâte	Le travail de la pâte sera limité à la stricte homogénéisation du mélange, sans excès (la détrempe doit être souple).  Le sel est dissout au préalable dans l'eau de la fontaine.  Procéder toujours en ajoutant les 9/10 de l'eau nécessaire, et ajuster si besoin.  Réserver au frais pour laisser la pâte se détendre (20 min.) et les grains d'amidons s'empeser. la pâte.

<p><b>4.</b> ..... ..... .....</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étaler le beurre manié en rectangle</li> <li>- Étaler la détrempe, et la placer sur le beurre manié au 2/3</li> <li>- Donner successivement 1 Tour simple et 1 Tour double</li> <li>- Réserver au frais (30 min)</li> </ul>	<p>Adhérence de la matière grasse au marbre</p> <p>Façonnage irrégulier du pâton</p>	<p>La température est un critère primordial lors du travail de ce type de pâte il est nécessaire de travailler la pâte sur un marbre. Il est également utile de fleurir régulièrement le plan de travail, et de déplacer aussi souvent que possible le pâton.</p> <p>Prendre l’habitude d’aplatir légèrement au milieu de chaque extrémité le pâton de manière à égaliser l’abaisse (en rectangle).</p>
<p><b>5.</b> <b>TOURER LA PATE</b> <b>(Bis)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procéder au deuxième tourage : 1 Tour double, puis 1 Tour simple</li> <li>- Réserver au frais (20 minutes minimum)</li> </ul>	<p>Développement irrégulier</p>	<p>Il est nécessaire d’obtenir une pâte terminée possédant au moins 5 à 6 tours.</p> <p>Avant d’étaler et de détailler la pâte, il est possible de pratiquer un dernier tour simple, de manière à faciliter l’opération finale et surtout prévenir éventuellement d’un développement irrégulier de la pâte.</p>

<p style="text-align: center;"><b><u>Remarques, observations:</u></b></p> <p>Le feuilletage “ inversé ” permet d’obtenir un feuilletage très développé après cuisson. On le préférera aux autres feuilletages pour la réalisation des vol-au-vent.</p> <p>On cuit généralement le feuilletage sur plaques à pâtisserie humidifiées autour de 200 °C pendant 20 à 25 minutes, mais cette température peut varier en fonction des pièces ou de leurs garnitures.</p> <p>On observe que six tours sont un minimum et un maximum pour la pâte feuilletée : en effet, passé ce seuil on obtient des pâtes au développement faible, et en deçà il n’y a pas assez de couches pour stabiliser le feuilletage et la pousse risque d’être inégale, voire chaotique.</p> <p>Pour information, le feuilletage classique à six tours comporte 729 couches de beurre et 730 couches de détrempe</p> <p>Déterminer le prix de revient de ce feuilletage pour 8 personnes selon la mercuriale produit : .....</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Critères de performances:</u></b></p> <p>La pâte feuilletée inversée présente un caractère technique plus difficile dans la mesure où la matière grasse n’est plus enfermée hermétiquement dans la détrempe ; elle est au contraire au contact du rouleau et du plan de travail.</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Dérivés, transferts :</u></b></p> <p><b><u>Dérivés :</u></b></p> <p>On peut réaliser ce feuilletage en remplaçant l’eau par de la crème liquide (200 ml pour 350g de farine) on obtiendra alors un feuilletage qui développera moins à cause de la caséine contenue dans la crème, mais aussi un feuilletage plus riche en matières grasses qui fournira plus de moelleux pour une tarte Tatin sur base de feuilletage par exemple.</p> <p><b><u>Transferts :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pâte feuilletée classique</li> <li>- La pâte feuilletée record</li> <li>- Les hors d’œuvre chauds, base pâte feuilletée</li> </ul> <p>Se reporter aux fiches DAT correspondantes.</p>
--	---	--

**Document 3** Selon la recherche réalisée, lister les différentes gammes de feuilletage surgelé restauration.



Plaques Restauration.tif



Disques Restauration.tif



Mise en œuvre Plaques Restauration.tif



Carton Plaques Restauration.tif

Désignation	Utilisation	Mise en œuvre

Les différentes découpes de feuilletage

Afin d'optimiser le rendement du produit et favoriser la présentation, réalisez un croquis afin de proposer au chef les différentes découpes à sa disposition