

## **Duretz sur le Net !**

Le portail de la famille Duretz

# **La pâte levée feuilletée**

## **Ingrédients**

Les ingrédients de base entrant dans la composition de la pâte levée feuilletée sont :

- La farine;
- L'eau;
- Le sel;
- La levure;
- Le lait;
- La matière grasse.

La farine doit avoir une force boulangère correcte. Le lait peut être utilisé en poudre pour plus de facilité.

L'opérateur peut ajouter au pétrissage :

- Un œuf pour améliorer les caractéristiques plastiques de la pâte;
- Une partie de la matière grasse pour améliorer l'extensibilité de la pâte.

## **Pétrissage**

Le pétrissage peut être modéré ou intensif.

Pour un pétrissage modéré, la pâte est plutôt ferme. Ce pétrissage est aussi appelé « détrempe ». Le tourage comportera au moins 3 tours simples. Le croissant sera moyennement développé mais bien feuilleté. C'est la première méthode à avoir été employée par les boulangers.

Dans le cas d'un pétrissage intensif, la pâte est corsée, plutôt douce. Un peu de matière grasse, et quelques œufs sont souvent ajoutés pour favoriser l'allongement de la pâte. Le tourage comporte seulement 2 tours. Le croissant est très développé mais moins feuilleté et avec une structure briochée.

## **Fermentation**

De la fermentation dépend la qualité du croissant. Elle se déroule en deux étapes :

- 1h30 à 4°C;
- La deuxième fermentation se fait de 27 à 33 °C.

Entre ces deux moments, c'est l'étape du tourage.

## **Tourage**

Le tourage consiste à empiler les couches de pâte et de matière grasse les unes sur les autres. Elles doivent être de même consistance. Il existe 3 techniques de tourage :

- Le tourage simple : la matière grasse est enfermée dans la pâte avant d'être laminée;
- Le tourage inversé : Une feuille de matière grasse mélangée à de la farine est superposée à une feuille de pâte avant d'être pliée et laminée;

- Le tourage rapide : la matière grasse est incorporée à la pâte à la fin du pétrissage de façon à conserver de gros morceaux. Le tout est plié et laminé.

## **Façonnage**

Pour être façonné, le pâton doit être abaissé à 3mm.

Après découpage en triangles pour les croissant ou rectangles pour les pains au chocolat, chaque pièce est roulée en prenant soin de mettre la soudure au dessous.

## **Dorage**

Avant la mise au four, les pièces sont badigeonnées de dorure.

La dorure est composée généralement d'œufs et parfois de lait et/ou de sel.

La dorure améliore la qualité visuelle de la viennoiserie en lui donnant une couleur brillante.

## **Cuisson**

La cuisson s'effectue à 200°C pendant 20mn dans un four à soles et à 180°C dans un four ventilé.

Pendant la cuisson, l'eau de la pâte cherche à s'évaporer. En fondant, la matière grasse a rendu la pâte imperméable. La vapeur fait donc gonfler chaque feuille du croissant pour lui donner son volume et son aspect.

Duretz sur le Net ! / Fièremment propulsé par WordPress