

timètre et demi d'épaisseur ; puis, la bande de pâte est repliée en trois, ce qui constitue *un tour*. Le second tour est donné en abaissant la pâte en sens inverse et ainsi de suite. — Le tourage a pour but de répartir le beurre dans la détrempe, de façon parfaitement égale, pour assurer par la suite le développement régulier du feuillettage.

Donner encore quatre tours, deux par deux, en laissant 10 minutes d'intervalle entre chaque deux tours.

Lorsque le feuillettage a reçu les six tours réglementaires, il est prêt pour le détail.

Remarques sur le travail du feuillettage.

1^o Pour obtenir un feuillettage parfait, les deux éléments qui le constituent (détrempe et beurre) doivent être d'une consistance rigoureusement semblable.

2^o Le beurre doit toujours être manié avant d'être joint à la détrempe.

3^o Pendant le cours de son apprêt, le feuillettage doit être tenu au frais, mais on ne doit jamais le placer directement sur la glace ; attendu que, si le contact de celle-ci n'a aucune influence sur la détrempe, il en a une très grande sur le beurre, qu'il durcit outre mesure ; il arrive ainsi que ce beurre, écrasé et transformé en grumeaux sous la pression du rouleau, ne se mélange pas avec la détrempe ou très imparfaitement.

4^o Pour l'égalité de répartition du beurre dans la détrempe, le tourage doit être fait géométriquement.

5^o Le tourage du feuillettage ne doit pas être précipité, sinon il prend une élasticité qui rend son détail difficile ; il en résulte en plus sa rétraction à la cuisson.

6^o Il est bon de ne pas attendre trop longtemps pour détailler le feuillettage quand il a reçu le nombre de tours voulu.

Rognures, ou Demi-feuillettage. — Les rognures, ou débris de feuillettage, sont d'une grande utilité dans le travail de la pâtisserie. Elles servent notamment pour toutes croûtes de Tartelettes et de Barquettes pour garnitures ou autres ; pour les croûtons à œufs et différents autres apprêts auxiliaires.

Lorsque le feuillettage est détaillé, elles doivent être rassemblées en boules et tenues en réserve dans un endroit frais. Néanmoins, leur utilisation s'impose au bout de deux jours en été et de quatre jours en hiver.

Pâte à foncer ordinaire. — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée : 250 grammes de beurre ; 10 grammes de sel ; 2 décilitres d'eau.

Procédé : Etaler la farine en couronne ; mettre au milieu le sel, l'eau et le beurre, bien manié ; détremper en incorporant la farine petit à petit, et pétrir un instant. *Fraiser* deux fois ; rassembler la pâte en boule ; la tenir ensuite enfermée dans un linge et au frais, en attendant son emploi.

Nota. — 1^o L'opération du *fraisage* consiste à broyer la pâte sous la paume de la main, par petites parties, en la poussant devant soi. Elle a pour but d'assurer l'unification des éléments qui composent la pâte et de la rendre parfaitement lisse.

2^o Autant qu'il est possible, toutes les pâtes fraîchies doivent être faites quelques heures à l'avance afin que, au moment de leur emploi, elles aient perdu toute élasticité.