



Pâte feuilletée

Ingrédients pour environ 1,25 kg

500 g de farine blanche ordinaire
75 g de beurre fondu
2 c. à c. de sel, ¼ l de l'eau froide
300 g de beurre, formée en carré

Préparation:

Tamisez la farine sur le plan travail bien froid et faites une fontaine au milieu. Ajoutez l'eau, le beurre fondu et le sel. **Mélangez du bout des doigts.**

Travaillez à l'aide d'une raclette la pâte jusqu'à la formation de grosses miettes. Ajoutez un peu plus d'eau si la pâte sèche trop.

Ramassez-la en boule.

Incisez-la en croix. Emballez-la dans du papier sulfurisé fariné et mettez-la 30 mn au réfrigérateur. Avant d'incorporer le beurre dans la pâte, aplatissez-le en une plaque carrée de 2 cm d'épaisseur, sous une feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. **Posez la plaque de beurre au milieu** de la croix sur le renflement. Rabattez les pans en tirant légèrement pour bien enfermer le beurre, puis abaissez la pâte en rectangle. Repliez le tiers inférieur en remontant vers le milieu.

La pâte pliée doit former un carré, avec trois couches, et les bords être rectilignes.

Elle peut être alors **tourée** :

La pâte feuilletée a besoin d'être **abaissée, pliée** et « tourée » **six fois** pour bien monter à la cuisson.

Tournez la pâte d'un quart de tour de sorte que le côté feuilleté se trouve à droite, comme si la pâte était un livre. Pressez délicatement sur les coins pour les souder. Entre chaque tour, mettez-la au réfrigérateur.

En cuisine et en pâtisserie, la pâte feuilletée est découpée en rectangles, en ronds, en losanges. Elle se transforme ainsi en bouchées ou feuilletés, prêts à recevoir une garniture salée ou sucrée

Blätterteig

Grundrezept

Zutaten für ca. 1,25 kg

500 g einfaches Weizenmehl
75 g geschmolzene Butter
2 TL Salz + ca. ¼ L kaltes Wasser
300 g Butter, zu einem flachen Quadrat geformt

Zubereitung:

Sieben Sie das Mehl auf eine kalte Unterlage und machen Sie eine Vertiefung in die Mitte. Wasser, geschmolzene Butter und Salz zugeben. **Mischen Sie alles zunächst mit den Fingern.** Arbeiten Sie den Teig mithilfe einer Teigkarte zu großen Krümeln. Geben Sie dann etwas Wasser zu, wenn die Masse zu trocken ist. **Formen Sie den Teig zu einer Kugel.**

Schneiden Sie ein Kreuz hinein. Wickeln Sie ihn in Folie und stellen Sie ihn 30 Min. in den Kühlschrank. Um die Butter in den Teig einzuarbeiten, muss sie zu einem etwa 2 cm dicken Quadrat zwischen Folie mithilfe einer Teigrolle geformt werden.

Setzen Sie die Butter in die Mitte des Teiges, von dem Sie die 4 Ecken nach außen gezogen haben und klappen Sie sie wie einen Briefumschlag wieder über die Butter. Dann rollen Sie den Teig zu einem Rechteck aus. Falten Sie die äußeren Drittel zur Mitte.

Der gefaltete Teig sollte jetzt ein Quadrat bilden, er besteht aus drei Schichten, die Seiten sind gradlinig. Jetzt wird der Teig **touriert**: er wird **ausgerollt und gefaltet**, insgesamt **6 x**, um zu gewährleisten, dass er beim Backen gut aufgeht. Dazu rollen Sie das Quadrat länglich aus und falten es zusammen, als wenn es ein Buch wäre. Drücken Sie die Ecken jeweils vorsichtig an. Nach jeder Tour geben Sie den Teig in den Kühlschrank.

Im Küchen- und Konditorbereich wird der Blätterteig in vielfältigen Formen verwendet, er wird rechteckig, rund oder in Rauten geschnitten. So wird aus dem Grundteig das unterschiedlichste Gebäck, je nachdem welche Form ihm gegeben wird und ob eine salzige oder süße Garnitur hinzu kommt.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

