

Essais comparatifs de pâtes feuilletées

Mars 2020

	Classique T55	Classique 70/30	Inversé avec beurrage 2/3	Inversé Normal	Faux inversé Beurre manié dans la détrempe
Farine T55	300	210	220	220	220
Farine Gruau	0	90	80	80	80
Beurre classique	90	90	78	78	78
Vinaigre	7	7	6	6	6
Eau	130	130	130	130	130
Sel	7	7	11,4	11,4	11,4
Poids détrempe	534	534	525,4	525,4	525,4
Beurre Tourage	255	255	325	325	325
Farine T55			125	125	125
Poids Beurre manié			450	450	450
Poids total	789	789	975,4	975,4	975,4

Tourage	5 tours	6 tours	5 tours	1 double	1 double	1 double
	Simple	simples	simples	1 simple	1 simple	1 simple
	487 feuillets	459 feuillets	487 feuillets	1 double 193 feuillets	1 double 97 feuillets	1 double 97 feuillets

Dans tous les cas, bien assouplir le beurre pour les premiers tours pour éviter que le beurre ne se décompose en petites parcelles

- Le feuilletage classique développe un peu plus que le feuilletage inversé
- A part pour la plaque, le faux feuilletage inversé donne les mêmes résultats
- L'ajout de farine de gruau n'a pas d'intérêt sauf pour une conservation prolongée
- Le feuilletage inversé est toujours plus friable et plus fragile, presque trop
- Le feuilletage inversé donne toujours une sensation de sec en bouche, farineux
- Le collage avec blanc d'œuf liquide donne un bon résultat
- Pour des plaques de feuilletage millefeuille, piquer l'abaisse. Voir ajouter des rognures

Avantages du feuilletage inversé

- Plus rapide à réaliser car moins de tour et moins de temps de repos
- Pratiquement pas de rétractation
- Très friable, pas de résistance à la dégustation
- Plus de chance de réussite

Inconvénients du feuilletage inversé

- 2 préparations à réaliser mais quand même un gain de temps en final
- Utiliser un beurre manié pas trop froid pour les premiers tours
- Presque trop friable, pas de mèche à la dégustation
- Sec, farineux en bouche

Plaque de feuilletage: épaisseur 3 mm (piquée et non piquée) **Cuisson:** base sur silpain, calle de 1 cm hauteur, dessus plaque perforée.

Réalisations

Chausson aux pommes: épaisseur 7 mm puis abaissé en ovale / 3 trous au cure dent / collage blancs d'œufs

Galettes crème amande: épaisseur 6 mm pour chaque abaisse / piquer au cure dent / collage blancs d'œufs

- | | | |
|--|-----------------|--|
| F1 plaque 250g feuilletage classique à 5 tours | reste 250g pâte | F8 2 à 3 chaussons |
| F2 plaque 250g feuilletage classique à 6 tours | | |
| F3 plaque 250g feuilletage 70/30 à 5 tours | reste 250g pâte | F9 2 à 3 chaussons |
| F4 plaque 250g feuilletage 70/30 à 5 tours piquée | | |
| F5 plaque 200g feuilletage inversé normal 2/3 | reste 750g pâte | F10 1 galette de 600g + 1 à 2 chaussons |
| F6 plaque 200g feuilletage inversé normal 1/2 | reste 750g pâte | |
| F7 plaque 200g feuilletage Faux inversé | reste 750g pâte | F11 1 galette de 600g + 1 à 2 chaussons |
| | | F12 1 galette de 600g + 1 à 2 chaussons |

F1: Plaque de feuilletage classique 5 T (non piquée)

Développement Bon au début puis retombe au centre
 Rétractation Très faible rétractation
 Texture fragile ,feuilletts qui se décollent très facilement
 Dégustation Friable, pas sec en bouche mais pas de tenue

F2: Plaque de feuilletage classique 6 T (non piquée)

Développement Bon au début puis retombe au centre
 Rétractation un peu plus de rétractation
 Texture fragile ,feuilletts qui se décollent très facilement
 Dégustation Friable, pas sec en bouche mais pas de tenue

*Pas beaucoup de différence entre 5 T et 6T***F3: Plaque de feuilletage classique avec gruau à 5 T** (non piquée)

Développement Bon au début puis retombe au centre
 Rétractation Très faible rétractation
 Texture fragile ,feuilletts qui se décollent très facilement
 Dégustation Friable, pas sec en bouche mais pas de tenue

F4: Plaque de feuilletage classique avec gruau à 5 T (PIQUÉE)

Développement Bon au début puis retombe au centre
 Rétractation Très faible rétractation
 Texture Friable mais moins fragile, les feuilletts se décollent moins
 Dégustation assez Friable, pas sec en bouche mais pas de tenue

*La plaque piquée est moins fragile, les feuilletts se tiennent mieux***F5: Plaque de feuilletage inversé beurré au 2/3** (non piquée)

Développement Bon au début puis retombe au centre
 Rétractation rétractation pratiquement nulle
 Texture très fragile, feuilletts qui se décollent très facilement
 Dégustation très friable, sec en bouche gras au touché

*Peut être un peu moins de développement avec le beurrage au 2/3***F6: Plaque de feuilletage inversé beurrage 1/2** (non piquée)

Développement Bon au début puis retombe au centre
 Rétractation rétractation pratiquement nulle
 Texture très fragile ,feuilletts qui se décollent très facilement
 Dégustation très friable, sec en bouche gras au touché

F7: Plaque de feuilletage FAUX inversé beurrage 1/2 (non piquée)

Développement Bon au début puis retombe au centre
 Rétractation rétractation pratiquement nulle
 Texture très fragile ,feuilletts qui se décollent très facilement
 Dégustation très friable, sec en bouche gras au touché

*Les feuilletts se décollent encore plus de le beurrage inversé classique***F8: Chaussons avec feuilletage classique 5 T**

Développement Bon développement, plus qu'avec le feuilletage inversé
 Rétractation Pas de rétractation, pas pincés
 Texture Feuilleté sans être trop friable
 Dégustation Friable, pas sec en bouche , pas trop gras

F9: Chaussons avec feuilletage classique avec Gruau 5 T

Développement Bon développement, plus qu'avec le feuilletage inversé
 Rétractation Pas de rétractation, pas pincés
 Texture Feuilleté sans être trop friable
 Dégustation Friable, pas sec en bouche , pas trop gras

*Peut être feuilletage un peu plus sec et plus de réaction à la cuisson***F10: Galette et Chaussons avec feuilletage inversé beurré au 2/3**

Développement développement satisfaisant mais pas excessif
 Rétractation déformation de l'abaisse du dessus de la Galette
 Texture Bien friable, moins fragile que pour la plaque de feuilletage
 Dégustation Bien friable, sec en bouche gras au touché

*Chaussons limite trop friable***F11: Galette et Chaussons avec feuilletage inversé beurré classique 1/2**

Développement développement satisfaisant mais pas excessif
 Rétractation pas de rétractation
 Texture Bien friable, moins fragile que pour la plaque de feuilletage
 Dégustation Bien friable, pas trop sec en bouche, gras au touché

F11: Galette et Chaussons avec feuilletage FAUX inversé beurrage 1/2

Développement développement satisfaisant mais pas excessif
 Rétractation pas de rétractation
 Texture Bien friable, moins fragile que pour la plaque de feuilletage
 Dégustation Bien friable, pas trop sec en bouche, gras au touché

Pas de différence entre le beurrage inversé classique et Faux inversé, peut être un peu plus sec