

Recette proposée par : Gérard Cardin

Feuilletage Minute – Pâte feuilletée (Minuten) Blätterteig oder Buttermteig

Rezept vorgeschlagen von: Gerard Cardin:

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour plusieurs préparations) :

- 1 kg de farine plus une pincée
- 1 kg de beurre
- 20 g de sel
- 500 ml d'eau glacée
- 1 cuillère de vinaigre nature

Mise en place :

Placer la farine sur le marbre et faire une fontaine.

Disposer au centre le beurre coupé en petits cubes ainsi que le sel.

Du bout des doigts, travailler le tout en ramenant le tout au centre.

Lorsque le mélange est fait rajouter l'eau et l'incorporer au fur à mesure, le vinaigre. Ne pas fraiser.

Le tourage :

Sur le marbre abaisser la pâte en lui donnant la forme d'un rectangle, faire 2 tours, mettre au frais 20 mn.

Refaire 2 tours, la pâte est prête. Détailler et mettre sur une tôle, mettre 20 mn au frais.

Cuisson : 20 minutes à 200°



Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten (für mehrere Präparate):

- 1 kg Mehl und eine zusätzliche Prise
- 1 kg Butter
- 20 g Salz
- 500 ml eiskaltes Wasser
- 1 Löffel Essig

Zubereitung:

Mehl gehäuft auf die Arbeitsfläche (bestens aus Marmor) geben.

In der Mitte die Butter fein aufschneiden. Die Butter rasch mit den Fingerspitzen mit dem Mehl vermischen, das Erwärmen der Butter vermeiden. Der Masse das kalte Wasser kleinweise zufügen und 1 Löffel Essig. Den Teig nicht kneten.

das Wenden :

Den Teig auf dem Marmor zu einem Rechteck ausrollen, 2 mal wenden (den Teig in Drittel falten) 20 Min kühlstellen.

Noch 2x wenden und der Teig ist bereit. Auf das kalte Backblech die gewählten Teigformen legen, nochmals 20 Min kühlstellen.

Backen : 20 Minuten bei 200°



Remarques : Cette recette est prévue pour différentes préparations (vols-au-vent, palmiers, font de tarte, mille-feuilles, etc.)

Vermerk: Dieses Rezept ist für verschiedene Zubereitungen (Blätterteigpastete, Palmen, Tortenkruste, Cremeschnitte aus Blätterteig)

