



## La pâte feuilletée inversée chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Dans cette recette, je vous propose un feuilletage très particulier. Le feuilletage inversé au chocolat est très délicat. Je vous proposerais dans quelques temps son utilisation toute aussi particulière.

### **INGRÉDIENTS :**

#### **Détrempe :**

- 90 g beurre doux “Poitou Charentes AOP”
- 120 g d'eau froide

- 10 g sel fin
- 290 g farine Type 45
- 15 g de cacao en poudre non sucrée

### Beurre manier :

- 275 g beurre doux “Poitou Charentes AOP”
- 120 g farine Type 45

## Pour 8 personnes

Dans cette **version du feuilletage très particulière**, je vous propose une recette de qualité et un peu plus technique dans sa réalisation, et pour compliquer, avec du cacao. Cette **pâte feuilletée au cacao** est bien sûr pour des recettes à base de chocolat mais... il faudra me suivre dans les mois à venir pour retrouver cette pâte dans d'autres recettes. **Pourquoi pas dans du salé ?**

La technique est de mettre la pâte “**la détrempe**” à l'intérieur du beurre au moment du tourage. Ce qui est le contraire des autres pâtes feuilletées classiques.

## Réalisation de la recette :

Commencer par réaliser toutes vos pesées.

### Pâte 1

La détrempe : après avoir mis l'eau au réfrigérateur pendant **au moins 1 heure**, verser l'eau bien froide dans votre bol de robot ou malaxeur, le cacao et le sel fin. Bien dissoudre le sel fin et ajouter le **beurre fondu**. Vous pouvez ajouter du vinaigre d'alcool pour une meilleure conservation mais cela reste facultatif. **Après avoir bien mélangé l'ensemble**, ajouter la farine et **malaxer jusqu'à ce qu'une boule se forme**. Arrêter aussitôt sa formation et la verser sur votre plan de travail, puis terminer le pétrissage en formant un carré épais. Attention à ne pas trop pétrir cette pâte, ce qui risquerait de la rendre élastique. **Envelopper dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur 2 heures environ**. Pendant ce temps, nous allons réaliser la deuxième partie.

## Pâte 2 :

Le beurre manier : mettre dans **la cuve du malaxeur ou robot le beurre mou et la farine**. Bien malaxer l'ensemble et réaliser un carré plat sur une feuille de cuisson. La mettre au réfrigérateur pendant deux heures.



Plaisir



© [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

Plaisir



**Réalisation du premier tour** : sortir les deux pâtes du réfrigérateur 5 minutes avant de réaliser votre tourage. Saupoudrer votre plan de travail de farine et **étaler la pâte 1 en grand rectangle de 30 cm de long environ et 15 cm de large**. Mettre au centre la pâte 2 et l'envelopper avec les bords de la pâte 1. Etaler (tour simple) votre pâte doucement en une longueur de 60 cm et 20 cm de large environ (voir vidéo). Replier votre pâte en trois et **l'envelopper dans un film alimentaire. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.**

**Deuxième tour** : il faut réaliser un tour double. Mettre votre pâte sur votre plan de travail avec les plis apparents sur le côté droit et gauche et ôter son film. Réaliser un quart de tour à votre pâte. Vous devez avoir les plis apparents se trouvant en haut et en bas ou en face de vous. **L'étaler à nouveau sur une longueur de 80 cm environ. Réaliser un pliage en 4 (pliage double), en ramenant les bords au centre de la pâte et plier le tout (voir vidéo).** Vous devez avoir à ce stade quatre épaisseurs de pâte. Mettre votre pâte à nouveau **dans son film alimentaire et 2 heures au réfrigérateur.** Le temps de repos de la pâte feuilletée est très important. **Renouveler le pliage**

**simple après le temps de repos.** *Réaliser un tour double juste avant son utilisation.* Laisser 2 heures au réfrigérateur avant son utilisation.

Vous pouvez la congeler et la conserver 6 mois. Il faut juste sortir du congélateur votre pâte et la laisser décongeler au réfrigérateur pendant 48 heures. Pour ma part, j'ai toujours de la pâte feuilletée au congélateur.

Si vous avez suivi toutes les étapes correctement, normalement vous avez dans vos mains une très bonne pâte feuilletée. J'espère que mes explications ont été claires. Pour des renseignements complémentaires, regarder la vidéo ou contactez-moi. Je me ferai un plaisir de vous aider dans votre réalisation. Normalement, je réponds en 24 heures.

