

Comment faire des palmiers?

1/ Feuilletage en méthode inversée: (mais il est possible de le faire avec un feuilletage traditionnel)



Mélanger 75g de farine type 55 avec 250g de beurre ramolli pour obtenir un mélange homogène (beurre manié), Etaler le beurre au rouleau pour faire un rectangle de 40 cm de long sur 30 cm de large. Laisser refroidir au froid 20 minutes.



Faire la détrempe en mélangeant à la main sans trop pétrir pour ne pas donner de corps à la pâte, 250g de farine de type 55 avec 6g de sel et 125g d'eau. Faire une boule, recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 1/4 heure.



Etaler la détrempe en rectangle de 20 cm sur 30 cm et poser sur le rectangle de beurre manié. Plier le beurre pour recouvrir la pâte.



Etaler dans le sens de la longueur sur environ 60cm en utilisant de la farine, dessus et dessous pour éviter que la pâte ne colle. Une fois étalé, retirer la farine à l'aide d'une balayette et plier en trois parts égales. C'est le premier tour. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour et recommencer à étaler la pâte sur 60 cm. Il est inutile d'élargir le pâton, c'est en effet la longueur du tour qui donnera la largeur du suivant puisqu'à chaque tour on pivote le pâton. Recouvrir ce pâton d'un film alimentaire pour qu'il ne croûte pas et laisser reposer une heure au froid.



Recommencer la même procédure que précédemment pour donner de nouveau deux tours et laisser reposer de nouveau 1 heure.

Les deux tours suivants seront donnés dans le sucre et sans farine, il est important d'en mettre suffisamment pour éviter que la pâte ne colle au tour. Et c'est le sucre incorporé qui donnera le croustillant à la pâte.



Laisser reposer 1/2 heure au froid.

Etaler le pâton sur environ 60 cm, toujours seulement avec du sucre.



Plier en deux pour faire une marque et déplier.



Plier maintenant un quart de la pâte vers le centre déjà marqué et déplier de nouveau, faire la même chose de l'autre côté.



Plier 1/8 sur chaque côté, c'est le bord qui vient se coller à la deuxième marque faite.



Replier de nouveau les bords sur la même largeur que le précédent pli, nous avons maintenant 3 épaisseurs de chaque côté.



Plier enfin les derniers bords, il y a donc 4 épaisseurs de même épaisseur de chaque côté.



Plier maintenant un bord sur l'autre.



Couper des tranches de 1cm d'épaisseur et disposer sur une feuille de cuisson, pas trop serrées l'une de l'autre.



Cuire à four chaud environ 10 à 15 mn suivant épaisseur, retourner chaque palmier avec un triangle ou une palette, en milieu de cuisson pour obtenir une cuisson régulière.