

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Pailles Ou Tartines grecques

Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre Sucre Framboise pépin	0.500 0.010 0.250 0.375 0.175 0.075	<u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine Ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm Étendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1 <sup>er</sup> tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2 <sup>e</sup> tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3 <sup>e</sup> et 4 <sup>e</sup> tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5 <sup>e</sup> tour, et le 6 <sup>ème</sup> tour dans le sucre au lieu de prendre de la farine Allonger et plier en 8 Couper des tranches et les disposer sur une plaque, sur la tranche Cuire à 200°C Coller les tranches deux par deux avec de la framboise pépin Décorer avec du sucre glace