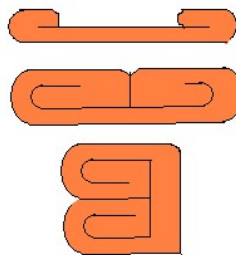


Palmiers



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé sucré :</u>
Sel	0.012	Faire un beurre manié en mélangeant le beurre et la deuxième partie de farine.
Eau	0.250	Faire une détrempe avec la farine, l'eau et le sel.
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
Sucre	0.200	Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Donner deux tours. Laisser reposer 30mn. Donner 2 autres tours. Laisser reposer. Donner un dernier tour sans farine mais avec du sucre. Etaler avec du sucre sur une largeur de 1 rouleau et demi. Plier en 6 et détailler des tranches de 1cm de d'épaisseur. Poser sur plaque légèrement graissée avec assez d'espace entre chaque. Cuire à 200°, retourner à mi-cuisson. Décoller et poser sur feuille à la sortie du four.



Pliage des palmiers