



Les palmiers

(20 palmiers)



Ingrédients

Farine de Meule T80 BIO 1000g
Beurre (pommade) 850g
500g d'eau
Sel 10g
Sucre 250g



Process

Réalisation de la détrempe : Mélanger 1000g de farine, 50g de beurre, 500g d'eau, 10g de sel et 50g de sucre.

Pétrissage : Vitesse lente pendant 3 minutes.

Mettre au froid pendant 12 heures.

Tourage : (Photos sur la 2^{ème} feuille)

Former un rectangle avec la détrempe puis un rectangle 2 fois plus petit avec le reste du beurre qui doit avoir une consistance molle.

Réaliser les tours 1 et 2 à la suite puis mettre au froid pendant 30 minutes.

Réaliser les tours 3 et 4 puis remettre au froid pendant 30 minutes.

Réaliser le 5^{ème} tour et mettre au froid pendant 30 minutes.

Sur le dernier tour, incorporer le reste du sucre entre les plis de pâte.

Mettre au froid pendant 30 minutes.

Réaliser un rectangle de 80 cm de long sur 0,5cm d'épaisseur puis plier les cotés sur 10 cm.

Replier la pâte vers le centre en gardant environ 2cm au milieu puis incorporer du sucre entre chaque pli.

Presser le pâton avec un rouleau.

Couper des tranches d'environ 1cm d'épaisseur.

Disposer sur plaque en ouvrant l'extrémité des palmiers.
Laisser reposer avant de cuire à 200°C.
À mi-cuisson retourner les palmiers.
Enlever les palmiers immédiatement à la sortie du four.

Photos :







