

HEURE « H »

1 & 2 – PREPARER LES DEUX PATES

- 1 -

Pâte n° 1 :

- 75 g d'eau froide
- 1/2 cuiller à soupe de vinaigre d'alcool blanc (3,2 g)
- 9 g de sel fin
- 175 g de farine T 55 (ou T 65)
- 57,50 g de beurre de bonne qualité



Dans le bol du Kitchenaid (ou de votre robot pétrisseur), verser l'eau, le vinaigre, le sel. Ajouter la farine dessus et ensuite le beurre fondu et refroidi.

Avec le crochet (ou spirale), mélanger pendant **3 mn à vit 1**.

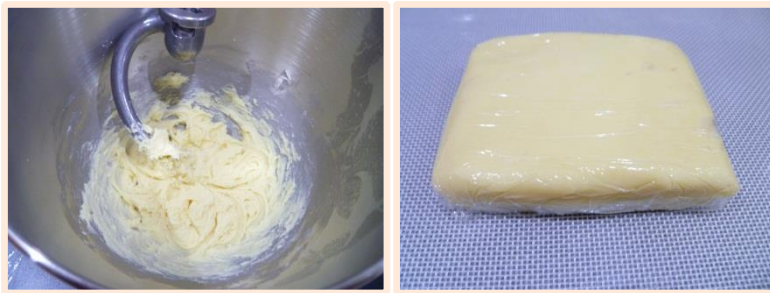
La pâte est lisse et homogène. La façonner en forme de rectangle, la filmer et la réfrigérer pendant au moins 2 heures.

- 2 -

Pâte n° 2 ou “beurre farine” :

- 187,50 g de beurre de bonne qualité à température ambiante

- 75 g de farine T 45



Dans le bol du Kitchenaid (ou de votre robot pétrisseur),
mettre le beurre en morceaux et ajouter la farine.

Avec la feuille ou le crochet (ou spirale), mélanger pendant **3 mn à vit 1**.

La pâte est molle, la façonner en forme de rectangle,
la filmer et la réfrigérer pendant au moins 2 heures.