

La pâte feuilletée



Compétences visées

*C3.2 : Réaliser les différentes pâtes feuilletées en respectant les recettes et les techniques spécifiques à chaque type de pâte.

*C3.1 : Évaluer la texture, la couleur et la saveur des pâtes feuilletées pour garantir leur qualité.

*C1.2 : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long du processus de fabrication des pâtes feuilletées.

*C3.3 : Adapter les techniques de fabrication des pâtes feuilletées en fonction des contraintes de temps, des quantités à produire et des besoins spécifiques.

*C2.1 : Organiser efficacement le poste de travail, préparer les ingrédients et les outils nécessaires à la fabrication des pâtes feuilletées.

*C2.2 : Gérer le temps de manière efficace pour respecter les délais de préparation, de repos et de cuisson des pâtes feuilletées.

*C3.4 : Travailler en collaboration avec d'autres membres de l'équipe pour assurer une production harmonieuse des pâtes feuilletées et des produits finis.

*C3.5 : Communiquer de manière claire et professionnelle avec les membres de l'équipe et les responsables pour assurer une bonne coordination et un bon suivi des tâches.

Situation professionnelle

Chef pâtissier, vous êtes sollicité pour l'organisation d'une vente de galettes des Rois, à l'approche de l'épiphanie, au profit d'une association caritative de votre région. Vous êtes en charge de la réalisation de la pâte feuilletée.

Problématique

Vos expériences professionnelles dans des entreprises diverses vous ont permis de tester les différentes méthodes de réalisation de la pâte feuilletée (classique, rapide et inversée). Vous souhaitez maintenant savoir laquelle sera la plus rentable afin de récolter un maximum de fonds pour l'association. Vous testez trois façons de réaliser la pâte feuilletée pour pouvoir ensuite déterminer celle qui convient le mieux.

Synthèse

Après avoir réalisé les différentes pâtes feuilletées, vous rendez compte de votre activité et vous dirigez votre choix sur l'une des différentes réalisations (temps de préparation, goût, visuel...).

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

- Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur la conception de différents feuilletages (exemples de réponses)

■ **LE FEUILLETAGE RAPIDE :**

Cette méthode consiste à mélanger dès le départ tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petites parcelles.

■ **LE FEUILLETAGE CLASSIQUE :**

Cette méthode consiste à peser la moitié de l'eau en quantité de farine ainsi que le beurre en moitié du poids de la détrempe.

■ **LE FEUILLETAGE INVERSÉ :**

Cette méthode consiste à inverser la disposition des deux éléments du feuilletage en enveloppant la détrempe dans le beurre.

Atelier de production

1. Visualisation des vidéos en lien avec l'atelier

- **Pâte feuilletée classique : toutes les astuces ! (youtube.com)**
- **Recette - Pâte feuilletée inversée en vidéo - 750g.com**
- **Pâte feuilletée rapide en 10 min - recette facile (youtube.com)**



2. Production de groupe (protocoles)

3. Analyse sensorielle

4. Pour aller plus loin

- Rechercher l'origine de l'épiphanie ainsi que ses traditions.
- Participer à un atelier expérimental sur la réalisation d'une crème d'amande et d'une crème frangipane.
- Création d'une fève (en co-intervention avec le professeur d'arts appliqués) avec un design spécifique pour l'occasion.

- [La Galette des Rois | Conticini en Live - YouTube](#)
- [Les secrets de la galette des Rois de Stéphane Louvard \(youtube.com\)](#)



Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : _____ La pâte feuilletée _____

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C3.6 : élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme C3.15 : apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité.

Les 5 sens	Votre avis :		
Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur Écouter :			
Sentir :			
Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche			
Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur			

CONSTATS :