

Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 11	Durée : 7 heures Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée**

5 chaussons aux pommes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine 250 g Sel 5 g Eau 125 g Matière grasse de tourage 175 g Compote de pommes (fournie) 300 g</p> <p><u>Dorure et finition</u> Œuf 50 g Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à 5 tours</p> <p><u>DÉTAILLER</u> : les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>REPLIER, SOUDER</u> : les bords</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : au frais</p> <p><u>DORER ET RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> : au sirop à la sortie du four</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

Croquis du chausson aux pommes fini



Coupe du chausson aux pommes

