


Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 8
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

5 Chaussons aux pommes

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression																
<p><u>Pâte feuilletée :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Farine</td><td style="text-align: right;">250 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td style="text-align: right;">5 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td style="text-align: right;">125 g</td></tr> <tr><td>Matière grasse de tourage</td><td style="text-align: right;">175 g</td></tr> <tr><td>Compote de pommes (fournie)</td><td style="text-align: right;">300 g</td></tr> </table> <p><u>Dorure et finition :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Œuf</td><td style="text-align: right;">50 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> <tr><td>Sirop (à glacer)</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> </table>	Farine	250 g	Sel	5 g	Eau	125 g	Matière grasse de tourage	175 g	Compote de pommes (fournie)	300 g	Œuf	50 g	Sel	QS	Sirop (à glacer)	QS		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à six tours</p> <p><u>DETAILLER</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>DEBARASSER</u> : sur grille</p>
Farine	250 g																	
Sel	5 g																	
Eau	125 g																	
Matière grasse de tourage	175 g																	
Compote de pommes (fournie)	300 g																	
Œuf	50 g																	
Sel	QS																	
Sirop (à glacer)	QS																	
<p><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 	<p><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 