


Session 2013	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°8

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> 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 Sel QS Sirop (à glacer) QS</p>	<p><u>RÉALISER :</u> une pâte feuilletée à six tours</p> <p><u>DETAILLER :</u> les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR :</u> <u>REPLIER, SOUDER :</u> les bords</p> <p><u>DORER</u> <u>RÉSERVER</u> au frais</p> <p><u>DORER ET RAYER</u></p> <p><u>CUIRE :</u> <u>GLACER</u> au sirop à la sortie du four</p> <p><u>DEBARASSER</u> sur grille</p>
<p align="center"><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 	<p align="center"><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 