


Session 2016	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : Pâtissier	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> 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 glacer) 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à 5 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>
<p><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 		<p><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 