

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

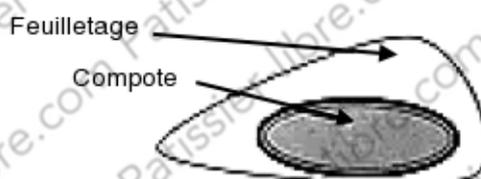
### 6 chaussons aux pommes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b>            Farine 300 g            Sel 6 g            Eau 150 g            Matière grasse de tourage 220 g</p> <p><b><u>Compote de pommes</u></b>            (fournie) 350 g</p> <p><b><u>Dorure et finition</u></b>            Œuf 50 g            Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> une pâte feuilletée à 5 tours simples</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> les chaussons aux pommes</p> <p><b><u>GARNIR, REPLIER ET SOUDER</u></b> les bords</p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>DORER, RAYER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>GLACER</u></b> au sirop à la sortie du four</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>

Chausson aux pommes achevé



Coupe du chausson aux pommes



**Session 2017**

**Code : 500 22 136**

**Page : 5 / 7**

**EXAMEN : CAP Pâtissier**

**SUJET N°31**

**Durée : 7 heures**

**ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries**

**Coefficient : 11**