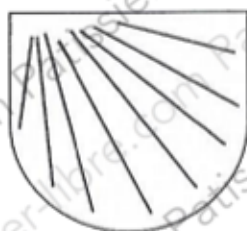


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

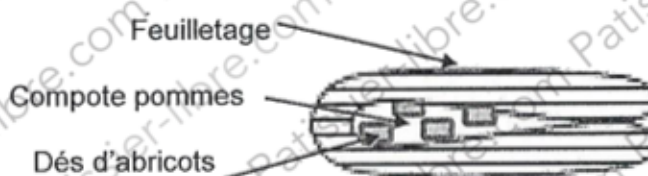
10 chaussons aux pommes et abricots

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 500 g Sel 10 g Eau 250 g Matière grasse détrempe 75 g Matière grasse de tourage 400 g</p> <p><u>Garniture</u> Compote de pommes 300 g Abricot au sirop 200 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</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> les chaussons</p> <p><u>GARNIR, REPLIER ET SOUDER</u> les bords</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> au sirop à la sortie du four</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

Chausson aux pommes et abricots



Coupe du chausson



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 24	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11