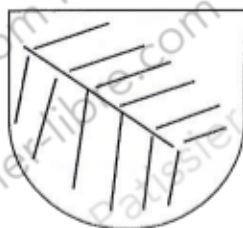


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

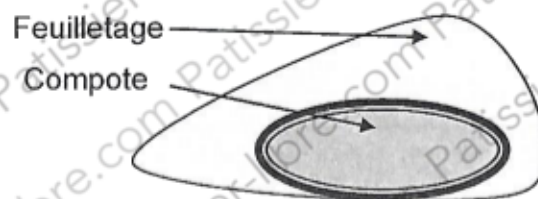
### 6 chaussons aux pommes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b>            Farine T55 300 g            Sel 6 g            Eau 150 g            Matière grasse de tourage 220 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Compote de pommes 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</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> les chaussons aux pommes</p> <p><b><u>GARNIR, REPLIER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>DORER, RAYER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>GLACER</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>

**Chausson aux pommes**



**Coupe du chausson aux pommes**



<b>Session 2018</b>	<b>Code : 500 22 136</b>	<b>Page : 5 / 7</b>
<b>Examen : CAP Pâtissier</b>	<b>SUJET N° 25</b>	<b>Durée : 7 heures</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>		<b>Coefficient : 11</b>