

Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 7</b>	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 Sel QS Sirop (à glacer) QS</p>		<p><b>RÉALISER</b> : une pâte feuilletée à 5 tours</p> <p><b>DETAILLER</b> : les chaussons aux pommes</p> <p><b>GARNIR</b></p> <p><b>REPLIER, SOUDER</b> : les bords</p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> : au frais</p> <p><b>DORER ET RAYER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>GLACER</b> : au sirop à la sortie du four</p> <p><b>DEBARASSER</b> : sur grille</p>
<b><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></b>		<b><u>Coupe du chausson aux pommes</u></b>
		