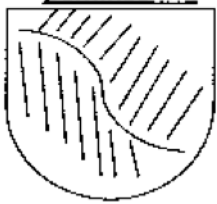


Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

5 Chaussons aux pommes	
Recettes (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 QS Sel QS Sirop (à glacer)</p>	<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à six 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 align="center"><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 	<p align="center"><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 