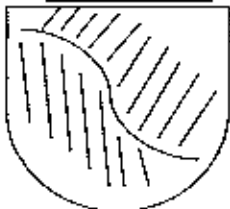


Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

5 chaussons aux pommes	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte feuilletée :</u></p> <p>Farine 250 g Sel 5 g Eau 125 g Matière grasse de tourage 175 g Compote de pomme (fournie) 300 g</p> <p><u>Dorure et finition:</u></p> <p>Œuf 50 g Sel Q S Sirop (1260th) Q S</p>	<p><u>REALISER</u> : une pâte feuilletée à six tours</p> <p><u>DETAILLER</u> : les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR</u> :</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RESERVER</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><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 	<p><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 