

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

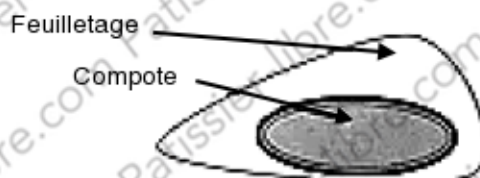
6 chaussons aux pommes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u></p> <p>Farine 300 g Sel 6 g Eau 150 g Matière grasse de tourage 220 g</p> <p><u>Compote de pommes</u> (fournie) 350 g</p> <p><u>Dorure et finition</u></p> <p>Œuf 50 g Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> une pâte feuilletée à 5 tours simples</p> <p><u>DÉTAILLER</u> les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR, REPLIER ET SOUDER</u> les bords</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</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> sur grille</p>

Chausson aux pommes achevé



Coupe du chausson aux pommes



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°31

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11