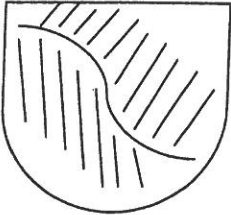
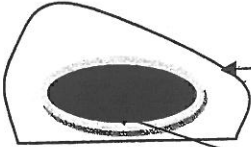


Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
SUJET 8		

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>RÉALISER : une pâte feuilletée à six tours</p> <p>DETAILLER : les chaussons aux pommes</p> <p>GARNIR</p> <p>REPLIER, SOUDER : les bords</p> <p>DORER</p> <p>RÉSERVER : au frais</p> <p>DORER ET RAYER</p> <p>CUIRE</p> <p>GLACER : au sirop à la sortie du four</p> <p>DEBARASSER : sur grille</p>
<p><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 	<p><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p>  <p>Feuilletage</p> <p>Compote</p>	