

Session 2013	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°8</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Fabrication à base de pâte feuilletée

<b>5 Chaussons aux pommes</b>		
<b>Exemple de recette (à titre indicatif)</b>		<b>Progression :</b>
<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  <u>Dorure et finition:</u> Œuf 50 g Sel QS Sirop (à glacer) QS		<u>RÉALISER :</u> une pâte feuilletée à six tours <u>DETAILLER :</u> les chaussons aux pommes <u>GARNIR :</u> <u>REPLIER, SOUDER :</u> les bords <u>DORER</u> <u>RÉSERVER</u> au frais <u>DORER ET RAYER</u> <u>CUIRE :</u> <u>GLACER</u> au sirop à la sortie du four <u>DEBARASSER</u> sur grille
<u>Croquis du chausson aux pommes fini</u> 	<u>Coupe du chausson aux pommes</u> 	