



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

5 chaussons aux pommes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte feuilletée :</u> Farine 250g Sel 5g Eau 125g Matière grasse de tourage 175g Compote de pommes (fournie) 300g</p> <p><u>Dorure et finition :</u> Œuf 50g Sel QS Sirop (à glacer) QS</p>	<p><u>REALISER</u> : une pâte feuilletée à 6 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>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</u></p>		