

PROCEDURE DE FABRICATION DE CHAUSSONS AUX POMMES

OBJECTIFS :

- Réaliser la cuisson d'un fruit
- Réaliser la cuisson d'une pâte feuilletée.
- Caractériser un produit alimentaire

Vous devez fabriquer environ 2 kg de chaussons aux pommes

1. Formulation :

Produit	Quantité
Pâte feuilletée surgelée	45%
Pommes	36%
Beurre	3%
Eau	4%
Rhum	4%
Sucre en poudre	7.9%
Cannelle en poudre	0.1%

Prévoir en plus du jaune d'œuf pour sceller et dorer les chaussons (environ 25g par kilogramme de matière première totale)

Tolérance masses : 4%

2. Protocole de fabrication :

- Éplucher et évider les pommes, puis les couper en fines lamelles
- Dans un récipient adapté, faire fondre le beurre, puis ajouter les pommes, l'eau, le rhum, le sucre et la cannelle. Cuire 20 minutes à feu très doux afin de caraméliser les pommes
- Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm et découper des disques de 15 à 20 cm de diamètre
- Badigeonner le bord interne du disque avec le jaune d'œuf battu
- Garnir la moitié du disque avec la compote
- Plier le disque en deux et souder les bords en les pressant
- Badigeonner la face supérieure des chaussons avec le jaune d'œuf
- Cuire 15 à 20 minutes à 230°C (cuisson sèche) dans le four (AQPrMa 09) en suivant l'évolution de la cuisson visuellement

3. Contrôles produit fini

Effectuer un contrôle organoleptique du produit AQPrPF 33

Effectuer un contrôle de l'uniformité des masses AQPrPF 26 bis

4. Compte-rendu

1. Remplir le dossier de fabrication.
Insérer les fiches de contrôle PF26 bis, PF33
2. Donner la définition d'une pâte feuilletée.
3. Expliquer le phénomène de caramélisation, comparer-le à la réaction de Maillard.