

Procédure de fabrication de chaussons aux pommes

Vous devez fabriquer environ 2 kg de chaussons aux pommes

1. Formulation pour 100% :

Produit	Quantité
Pate feuilletée surgelée	40%
Pommes	37%
Beurre	5%
Eau	6,9%
Rhum	6%
Sucre en poudre	5%
Cannelle en poudre	0.1%
Conditionnement	En sachet de 3

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

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini demandée
- Vérifier la conformité des matières premières et des articles de conditionnement selon **AQ Pr ECF 02**.

2. Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire.
- Eplucher et évider les pommes, puis les couper en fines lamelles.
- Dans une poêle, 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.
- Réaliser un contrôle du degré Brix avec un réfractomètre (**AQPrMa 29**) :
 - o Si le degré Brix est supérieur à 24°Brix, la compote est conforme pour le garnissage.
 - o Si le degré Brix est inférieur à 24°Brix, continuer la cuisson par tranche de 5 min puis refaire un contrôle du degré Brix.
- 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.
- Conditionner à raison de 3 chaussons par sachet..
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

3. Contrôles produit fini

- Appliquer la procédure de contrôle PF suivante :
 - o Contrôle organoleptique **AQ Pr PF 33**.
- Conclure sur la conformité du produit :
 - o Compléter la fiche conformité,
 - o Définir une DLC de 3 jours,
 - o Si besoin faire une fiche de refus de lot.