

Chaussons aux pommes



6 chaussons

Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.075	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.055	Faire bouillir l'eau avec le sucre. Réserver au froid.
Farine	0.500	<u>Feuilletage rapide :</u>
Sel	0.010	<i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>
Eau	0.250	Peser, tamiser la farine.
Beurre	0.400	Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine. Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe). Bouler la pâte. Laisser reposer 5mn couverte. Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn. Idem pour les cinq tours. Allonger et détailler.
Compote de pomme	0.300	<u>Fabrication des chaussons :</u>
Pomme	1	Étaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur.
Cannelle	0.003	Détailler 6 rond avec le plus grand des emporte pièces cannelés.
Miel	0.050	Puis étaler ces ronds pour leur donner une forme ovale (double). Dorer les bords. Garnir à la poche de compote de pomme, ajouter quelques cubes de pommes fraîches, une pincée de cannelle et une demi-cuillère de miel. Refermer en appuyant bien sur les bords pour les coller. Retourner les chaussons, les dorer et les rayer. Laisser reposer au froid avant de les cuire pour éviter qu'ils se déforment. Garder les rognures pour tartes et flans. Cuire à 200°C et passer un peu de sirop à la sortie du four pour apporter un joli brillant.