



Chausson aux pommes

(30 chaussons)



Ingrédients

Farine de meule T80 BIO 1000g
Beurre (pommade) 50g
500g d'eau
Sel 10g
Sucre 50g
Beurre pour tourage 800g
Compote de pommes



Process

Réalisation de la détrempe :

Mélanger 1000g de farine, 50g de beurre, 500g d'eau, 10g de sel, 50g de sucre.

Pétrissage : Vitesse lente (3 minutes)

Mettre au froid (4°C) pendant au minimum 12 heures

Tourage : (Photos sur la deuxième feuille)

Former un rectangle avec la détrempe

Former un rectangle 2 fois plus petit avec le beurre de tourage.

Assurez-vous que la consistance du beurre soit molle.

Réaliser les deux premiers tours à la suite.

Mettre au froid pendant 30 minutes

Réaliser les tours 3 et 4.

Mettre au froid pendant 30 minutes

Réaliser les 2 derniers tours

Mettre au froid pendant au moins 30 minutes

Abaisser la pâte à environ 0,5 cm d'épaisseur et tailler à la forme voulue.

Garnitures : Rajouter la compote de pommes.

Dorer 2 fois avant cuisson avec une période au froid entre les deux.

Cuire à 200°C pendant environ 20 minutes.

Tourage :

