

Chaussons aux pommes



Pour 10 à 12 chaussons aux pommes

Ingrédients	U	Feuilletage	Garniture	Dorure	Glaçage
Farine	kg	0,300			
Sel	kg	0,007			
Eau	l	0,180			
Beurre	kg	0,250			
Compote	kg		0,850		
Œufs	P			1	
Sucre glace	kg				0,025
Sirop	l				0,030

LE MATÉRIEL

- tamis
- corne
- rouleau
- bassine inox
- emporte-pièce rond cannelé de 120 ou 130 mm de Ø
- pinceaux
- petit couteau
- poudrette
- couteau de tour
- palette
- triangle
- plaque
- feuille de cuisson

Variantes

Douillons aux pommes ou pommes en cage :

éplucher les pommes et les vider. Remplir les pommes d'un mélange de beurre, sucre, raisins secs et cannelle. Poser les pommes sur des carrés de feuilletages de 16 cm de côté et de 2 mm d'épaisseur. Fermer en joignant les 4 coins en haut de la pomme. Ajouter un rond de pâte pour parfaire la fermeture. Dorer. Napper d'abricotine à la sortie du four.



Chaussons aux pruneaux d'Agen : garnir avec des pruneaux cuits dans du thé sucré et dénoyautés.

Éventail, rosace, quartier, papillon, sacristains sont d'autres systèmes de pliage du feuilletage. On peut aussi les faire de dimensions plus petites (petits feuilletés sucrés) cf. Technique de base.

Palmiers



Pour 18 palmiers individuels environ

Ingrédients	U	Feuilletage	Sucre tourage glace ou semoule
Farine	kg	0,250	
Sel	kg	0,006	
Eau	l	0,150	
Beurre	kg	0,200	
Sucre	kg		0,100

PROGRESSION Chaussons aux pommes

1 Régler le four à 230-240 °C

2 Faire le feuilletage (cf. Technique de base)

Détrempe :

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau.
- Pétrir sans excès. Mettre en boule. Laisser reposer au frais.

Tourage :

- Abaisser la pâte en carré puis envelopper le beurre d'égale épaisseur partout.
- 1^{er} tour : fleurir. Allonger le pâton de 3 fois sa largeur. Plier en 3. Faire adhérer les plis au rouleau.
- 2^e tour : tourner le pâton d'1/4 de tour. Allonger à nouveau. Plier en 3.
- Tours suivants : procéder de même. Laisser reposer au moins 20 min tous les 2 tours. Exécuter 5 à 6 tours, selon le corps du feuilletage.

3 Confectionner les chaussons aux pommes

- Abaisser le feuilletage à 3 mm d'épaisseur, sur environ 25 à 28 cm de large.
- Découper avec l'emporte-pièce le maximum de ronds (8 à 10).
- Rassembler les chutes. Étendre à la même épaisseur et découper les autres ronds.
- Fleurir les ronds un par un, ainsi que le tour.

- Allonger ces disques en appuyant, avec le rouleau, seulement au milieu, pour obtenir un ovale d'environ 18 cm, aux extrémités épaisses.
- Retourner tous les ovales, les ranger les uns à côté des autres sur le tour propre et fariné.
- Dorer le pourtour avec le pinceau à dorure.
- Mettre au milieu, la valeur d'une grosse cuillère de compote de pommes.
- Rabattre le dessus en enfermant la compote. Bien souder les bords avec les doigts.
- Disposer les chaussons sur une plaque propre et mouillée, en les retournant.

4 Dorer – Rayer

- Dorer avec le pinceau chaque chausson. ATTENTION : Ne pas mettre de dorure sur la plaque.
- Après quelques minutes, dorer une seconde fois l'ensemble des chaussons.
- Rayer avec un petit couteau pointu. Le tenir par la lame et inciser dans la pâte les nervures d'une feuille ou des croisillons en veillant à ne pas la transpercer.
- Percer d'un petit coup de couteau le dessus de chaque chausson, pour permettre à la vapeur de s'échapper.

- Laisser reposer au frais au moins 30 min.

5 Cuire

- Enfourner à four chaud 230°/240 °C pendant 30 min environ.

6 Glacer

- Saupoudrer les chaussons de sucre glace, 5 min avant la fin de la cuisson. Remettre au four, la chaleur fera fondre et légèrement caraméliser le sucre.

→ Une autre méthode consiste à étaler avec le pinceau une couche de sirop sur les chaussons à la sortie du four.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab7

PROGRESSION Palmiers

1 Mettre le feuilletage à 4 tours seulement

2 Tourer dans le sucre

- Répartir une couche de sucre sur le tour, ainsi que sur le pâton de feuilletage.
- Donner le 5^e tour sans trop l'allonger.
- Faire le 6^e tour, toujours dans le sucre, et obtenir une longueur de 45 cm environ. Cette longueur atteinte, étaler la pâte en largeur, en conservant une épaisseur de 7 mm.
- Égaliser l'abaisse au couteau de tour.
- Replier vers le centre les deux extrémités. Laisser entre elles un espace de 1 cm.

- Ajuster une moitié sur l'autre. On obtient un rectangle de pâte ayant 2,5 cm à 3 cm d'épaisseur. Presser avec le rouleau pour coller les plis.

3 Découper les palmiers.

- Découper avec le couteau de tour des tranches de 1 cm de large.
- Poser à plat, écartés en « V », sur plaque beurrée ou feuille de cuisson, en tenant compte que les palmiers s'écartent beaucoup à la cuisson.
- Laisser reposer au frais pendant 30 min environ.

4 Cuire

- Enfourner à four chaud 230 °C pendant une durée d'environ 20 min.

- À mi-cuisson, retourner les palmiers, au moyen d'une palette ou d'un triangle.
- Terminer la cuisson. Les palmiers doivent être cuits à cœur et légèrement caramélisés des deux côtés.
- Disposer les palmiers sur une grille, dès la sortie du four.