

Chausson aux pommes



Personnes :

7



Préparation :

3h00



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 6h



Cuisson :

Température : 170-200°C
Temps : 40 min.

Matériel spécifique

☒ Découpoir à chausson

☒ Couteau

☒ Règles 3 mm

☒ Règle

Liste des préparations

- ✓ Pâte feuilletée inversée
- ✓ Sirop 30° Baumé
- ✓ Compote
- ✓ Dorure



Les étapes

- 🌀 **Réalisation de la pâte feuilletée inversée** Voir tuto Pâte feuilletée
- 🌀 **Réalisation du sirop 30° Baumé** Page **3**
- 🌀 **Réalisation de la compote** Page **4**
Repos 2h minimum au réfrigérateur
- 🌀 **Abaisse de la pâte feuilletée inversée** Page **5**
*A 3mm en rectangle de 25*51cm*
- 🌀 **Découpe de la pâte (à l'aide du découpoir)** Page **5**
- 🌀 **Allonger les disques sur 20 cm.** Page **5**
Repos 2h minimum au réfrigérateur
- 🌀 **Humecter le disque** Page **5**
- 🌀 **Ajout de la compote (50 g)** Page **5**
- 🌀 **Fermer le chausson** Page **6**
Repos 30 min. au réfrigérateur
- 🌀 **Application 1ère couche de dorure (jaune + crème)** Page **6**
Repos 30 min. au réfrigérateur
- 🌀 **Application seconde couche de dorure** Page **6**
Repos 15 min. au réfrigérateur
- 🌀 **Rayage des chaussons + trous** Page **6**
- 🌀 **Cuisson chaleur tournante** Page **6**
10 min. à 200°C + 20 min. à 180°C + 10 min. à 170°C

Le sirop 30° Baumé

Ingredients

- ☒ 85 g d'eau
- ☒ 115 g de sucre en poudre
- ☒ 30 g de rhum ambré

- o Dans une petite casserole, verser :
 - 115 g de sucre en poudre et
 - 85 g d'eau.
- o Faire chauffer sur feu moyen et remuer de temps en temps la casserole pour dissoudre le sucre.
- o Stopper la cuisson à 103°C (le sucre doit avoir totalement fondu).
- o Laisser tiédir pendant 10 minutes et ajouter 35 g de rhum ambré, puis mélanger.
- o Réserver le sirop au réfrigérateur.



La compote

Ingrédients

- ☑ 50 g d'eau
- ☑ 15 g de sucre roux
- ☑ 5 pommes (Pink Ladies)
- ☑ 1 càc de cannelle ou vanille

- Éplucher environ 5 pommes (nous aurons besoin de 50 g de compote par chausson).
- Enlever le trognon des pommes mais ne pas les jeter.
- Couper les quartiers de pommes en petits morceaux pour faciliter la compotée.
- Verser les morceaux de pommes ainsi que les trognons dans une grande casserole avec 50 g d'eau et 15 g de sucre roux (en fonction des goûts).
- Faire mijoter sur feu doux (en recouvrant la casserole).
Mélanger de temps en temps pour éviter que le fond de la casserole ne brûle.
On peut ajouter des épices comme de la cannelle ou de la vanille à ce stade.
- Retirer le couvercle en fin de cuisson pour assécher la compote.
Arrêter la cuisson lorsque les morceaux de pomme commencent à se désagréger.
- Enlever les trognons et pépins puis verser les morceaux de pommes dans un robot mixeur.
- Mixer selon les préférences (compote bien lisse ou avec morceaux) mais la compote ne doit surtout pas être liquide, elle doit se tenir.
- Verser la compote dans un récipient hermétique et réserver au réfrigérateur minimum 2 heures.



Ingédients

- ☑ 570 g de pâte feuilletée inversée
- ☑ 1 jaune d'œuf
- ☑ 5 g de crème liquide entière

Réalisation

- o Pour la réalisation des chaussons aux pommes, il faudra +500 g de pâte feuilletée inversée (570 g pour 7 chaussons) et un découpoir à chausson (de 12 cm de largeur).
- o Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm en faisant toujours attention que la pâte ne colle pas au plan de travail. L'abaisse doit faire au minimum 25 cm de largeur et 51 cm de longueur pour réaliser 7 chaussons.
- o Détaillez dans le sens de la longueur chaque disque à l'aide du découpoir (voir les astuces).
- o Étaler chaque disque en son centre à l'aide du rouleau à pâtisserie pour former un ovale de 20 cm de longueur, tout en évitant d'étaler les extrémités (sur 1-2 cm).
- o Avant de mesurer chaque disque, décoller le disque du plan de travail. Arrêter l'abaisse lorsqu'il atteint une taille de 20 cm.
- o Déposer chaque disque les uns sur les autres (s'ils ne collent pas entre eux) puis sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.
- o Ne pas former de boule avec les chutes de pâte mais les superposer les unes sur les autres et abaisser le tout.
Réaliser la découpe du 7ème chausson.
- o Filmer au contact les disques pour qu'ils ne croûtent pas et les réserver au réfrigérateur pendant au minimum 2h (une nuit idéalement).
- o Humecter légèrement les bords du disque sur ses 2/3 à l'aide d'un pinceau et d'eau (cela servira de colle pour souder le disque).
- o Déposer à l'aide d'une cuillère à soupe 50 g de compote sur la partie basse du disque et dans le sens de la longueur.



Réalisation des chaussons aux pommes

(suite)

- o Refermer le disque en superposant les 2 extrémités (celles qui n'ont pas été écrasées) puis en étirant légèrement les côtés pour obtenir un bord à bord parfait. Il est impératif de ne pas faire ressortir de la compote sur les bords, sinon le chausson s'ouvrira à la cuisson.
 - o Souder la pâte en appuyant assez fermement tout autour de la compote (sans écraser les bords).
 - o Déposer délicatement chaque chausson (la partie plane du chausson) sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et les réserver au réfrigérateur 30 minutes.
 - o Les retourner pour appliquer sur la partie plane du chausson la dorure (composée d'1 jaune d'œuf + 5 g de crème liquide entière). La couche de dorure doit être fine !
 - o Reposer le chausson sur la feuille de cuisson mais cette fois-ci sur sa partie bombée.
 - o Réserver de nouveau les chaussons au réfrigérateur 30 minutes.
 - o Appliquer une seconde couche de dorure en faisant attention de ne pas mettre de dorure sur la tranche du chausson.
 - o Replacer les chaussons 15 minutes au réfrigérateur avant de passer au rayage.
- Utiliser un cutter, un scalpel ou un couteau très tranchant pour le rayage. Il faut vraiment entailler très légèrement la pâte.
- o A l'aide d'un cure-dent ou la pointe d'un couteau, réaliser 2 trous de 2-3 mm de diamètre sur la tranche épaisse du chausson pour laisser échapper la vapeur générée par la compote.
 - o Enfourner les chaussons à 200°C en chaleur tournante pendant 10 minutes, puis baisser à 180°C pendant 20 minutes et terminer à 170°C pendant 10 minutes supplémentaires.
(surveiller évidemment la cuisson car cela dépend de chaque four)
 - o A la sortie du four, badigeonner chaque chausson avec le sirop 30° Baumé.



❖ Pour éviter les accidents d'ouverture du chausson pendant la cuisson :

Réaliser à l'aide d'une cuillère à soupe une sorte de quenelle de compote (de 50 g) que vous déposez sur une feuille de cuisson et que vous congelez. Il suffira ainsi de déposer sur le disque du chausson cette quenelle de compote congelée (astuce identique pour la galette des rois avec la frangipane). De cette manière, vous ne risquerez pas de faire déborder la compote lors du montage du chausson.

❖ Le chausson aux pommes :

Vous pouvez très bien faire une compote avec autre fruit, par exemple moi j'adore mixer rhubarbe et pomme ! Ou bien de la poire par exemple.

Ce qui est important, c'est que la compote ne doit pas être trop liquide et ne pas rendre trop d'eau lors de la cuisson ! Donc assurez-vous qu'elle soit asséchée un minimum. (la compote toute prête du commerce ne fonctionnera pas : je vous défie de faire une belle quenelle avec ce type de compote !)

Pour ajouter plus de croustillant à vos chaussons, saupoudrez de sucre en poudre le papier cuisson sur lequel vous allez les déposer. De cette manière le dessous des chaussons sera caramélisé !

❖ Découpe des chaussons :

La découpe (à l'aide du découpoir ovale ou rond) doit se faire dans le sens de la longueur où la pâte feuilletée a été abaissée.

❖ Déterminer le nombre de chaussons aux pommes :

Pour les chaussons aux pommes, chaque chausson aura besoin de 80 g de pâte feuilletée (même si le poids réellement utilisé pour un disque de pâte est de 70 g) et de 50 g de compote.

La découpe se faisant dans le sens de la longueur, il faudra abaisser la pâte feuilletée avec un minimum de 25 cm de largeur et 51 cm de longueur. (car j'utilise un découpoir de 12x17 cm) Ainsi vous pourrez réaliser 6 chaussons (2 dans le sens de la largeur et 3 dans le sens de la longueur). Le 7ème chausson sera réalisé avec les chutes restantes.