

# Chausson Aux Pommés

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Agua:** 150 c.c.

**Jugo de Limón:** 1/2 unidad

**Sal:** 10 Gramos

**Harina 0000:** 300 Gramos

**Mantequilla:** 25 Gramos

### Empaste

**Harina 0000:** 200 Gramos

**Mantequilla:** 500 Gramos

### Relleno

**Compota de manzana:** c/n A gusto

### Terminado

**Huevo:** c/n A gusto

**Leche:** c/n A gusto

## Preparación de la Receta

- Sobre una mesada y con la ayuda de dos cornets mezclar la *harina* con la sal, el agua, el *jugo de limón* y la *manteca*.
- Unir un poco la masa sin que quede homogénea.
- Unir con las manos y llevar a descansar a la heladera.
- Estirar
- Colocar el empaste sobre la masa hecha hasta envolverlo completamente.

- Pasar el palo de amasar y realizar 2 vueltas dobles (llevar cada extremo de la masa hacia la mitad y realizar un nuevo pliegue).
- Llevar a heladera durante media hora.
- Estirar con la ayuda de un palote
- Cortar con un aro la masa.
- Estirar con las manos y colocar la mezcla de *manzana*, azúcar rubio y *mantequilla* sobre cada disco
- Cerrar como una empanada y pincelar con doradura.
- Disponer sobre placa con papel *manteca*.
- Realizar 3 cortes sobre cada masa.
- Llevar al frío media hora y luego a un horno a 200° hasta que caramelize, bajar la temperatura del horno hacia el final de cocción hasta que hayan crecido y se hayan dorado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chausson-aux-pommes>