Intitulé du plat	Type de plat
Gosettes ou chaussons (aux cerises, fruits cuits, aux pommes, abricots, prunes, à la rhubarbes, au corin,…)	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts

Denrées	Unité	Qté
farine	gr	250
lait	cl	15
levure	gr	20
sucre	gr	50
beurre	gr	50
sel	pincée	1
Cerises dénoyautée	gr	500
beurre	gr	20
cannelle		pm
cassonade	gr	150
œufs	pc	3

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Délayer dans le lait la levure et un peu de sucre. • Laisser reposer dans un endroit chaud 10 min.	
1.2	• Mélanger la farine, le sucre, beurre ramolli, 2 œufs et le sel. • Mélanger pour former une boule homogène.	
1.3	• Mélanger le levain et la pâte et laisser reposer 30 minutes. • Fondre le beurre et ajouter les cerises, le sucre, de la cannelle (facultatif).	
1.4	• Cuire jusqu'à obtention d'une compotée sirupeuse.	
1.5	• Former des boules avec la pâte. • Fariner le plan de travail légèrement.	
1.6	• Abaisser en forme de cercle. • Mettre une cuillère à soupe de compotée au milieu du cercle de pâte.	
1.7	• Refermer celui-ci en scellant bien les bords avec de l'eau et appuyer avec les doigts ou fourchette.	
1.8	• Faire une petite incision ou un petit trou dans la pâte. Dorer à l'aide d'un pinceau, les gosettes avec les jaunes d'œufs battus avec une pointe d'eau.	
1.9	• Mettre les gosettes sur la plaque du four avec silpat ou papier sulfurisé.	
1.10	• Enfourner à 180°c.	

Schéma ou dessin ou photo