

Objectifs

- Savoir passer d'une recette de X à Y personnes.
- Convertir des masses
- Faire des propositions pour répondre à un problème.

Compétences mises en place :

Extraire l'information	Proposer	réaliser	communiquer	valider
				

Exercice 1 : tarte au citron revisitée de Cyril LIGNAC

Ingrédients / pour 8 personnes

- Le sablé **noisette**
- 80 g de **beurre doux** pommade
- 80 g de **poudre de noisettes**
- 80 g de **sucré glace**
- 80 g de **farine T55**
- La crème **citron**
- 180 g d'**œufs**
- 125 g de **jus de citron**
- 150 g de **sucré semoule**
- Les zestes d'un **citron bio**
- 1 **feuille de gélatine**
- 250 g de **beurre doux**
- Le décor en **chocolat blanc**
- 300 g de **chocolat blanc**
- 1 spray blanc velours

Réalisation

- ⚔ Difficulté **Difficile**
- 🕒 Préparation **1 h**
- 🕒 Cuisson **25 mn**
- ⌚ Repos **1 h 30 mn**
- 🕒 Temps Total **2 h 55 mn**





1- Quel est le temps de réalisation de ce gâteau ? (Répondre par une phrase.)

.....



2- On souhaite réaliser le sablé noisette, de quels ingrédients avons-nous besoin ?

.....
.....



3- D'après vous combien de temps pourrait cuire ce sablé et à quel température ?

.....

Remarque(s) :

.....
.....



4- Le chef Pâtissier veut réaliser cette recette pour 26 personnes. Calculer les quantités nécessaires des ingrédients suivant pour 26 personnes.

œuf	Jus de citron	Beurre doux au total	Chocolat blanc



5- Convertir ces quantités en kg:

.....

œuf	Jus de citron	Beurre doux au total	Chocolat blanc



6 - En utilisant votre Smartphone, déterminer la masse d'un œuf :

.....



7 - Le Chef nous dit que nous avons besoin d'environ 14 œufs pour 26 personnes, a t'il raison ?

.....
.....



8 - Nous avons que 400g de sucre pour 26 personnes, combien manque-t-il de sucre ? Comment pourrions-nous compléter ce qu'il manque ?

.....
.....

A vous de jouer



9 - Proposez une idée de tarte au citron revisitée (vous pouvez présenter un dessin).



Préciser les ingrédients principaux dont vous auriez besoin.

.....
.....
.....
.....