

Corrigé des leçons et exercices TOME 1 CAP PATISSIER.

⚠ La correction des « fiches recherches » ainsi que les « expérimentations en milieu professionnel » restent à l'appréciation de chaque enseignant !

Corrigé pages 16-17 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Reliez par des flèches l'outil de mesure et de contrôle adéquat puis spécifiez son utilisation appropriée.

1-B-4 2-A-3

2) Qui suis-je ? (Entourez la bonne réponse).

1-C 2-A 3-A 4-C 5-C 6-B

3) Reliez par des flèches la température adéquate de stockage (avant ouverture) des denrées alimentaires proposées ci-dessous.

1-A 2-D 3-D 4-A 5-C 6-D 7-B 8-A 9-A 10-A 11-B

4) Apposez une croix dans la case correspondante (dans l'ordre respectif).

1-VRAI 2-FAUX 3-VRAI 4-VRAI 5-FAUX (par le client !) 6-VRAI

Corrigé page 25.

6

Corrigé pages 28-29 « exercices d'application ».

1) Associez, par des flèches, les différents matériaux à leurs emballages ou conditionnements respectifs.

1-A 2-B 3-B 4-A 5-B 6-B 7-B 8-A 9-A 10-A

2) Apposez une croix dans la case correspondante (dans l'ordre respectif).

1-VRAI 2-FAUX 3-FAUX 4-VRAI 5-VRAI

3) D'après la liste de déchets proposés, retrouvez puis reliez, par des flèches, le type d'emballage ou de conditionnement concerné puis attribuez la poubelle adéquate.

**1-F-X 2-G-Y ou 2-F-X 3-B-X 4-A-X 5-E-X 6-G-Y ou 6-F-X
7-G-Y 8-D-Z 9-C-X 10-C-X 11-G-Y ou 11-C-X 12-D-Z 13-F-X
14-E-X 15-G-Y ou 15-F-X 16-G-Y**

Corrigé pages 38-39 « exercices d'application ».

1) Dans cette liste proposée ci-dessous, recherchez et reportez les matières premières en les classant dans le tableau de stockage adapté puis précisez la température de chaque catégorie :

Réserve sèche : **18-20°C** Enceinte réfrigérée : **+4°C** Enceinte congelée : **-18°C**

**1-A 2-A 3-C 4-B 5-B 6-A 7-A 8-B 9-A 10-A 11-C 12-A 13-B 14-B
15-B 16-C 17-A**

2) Apposez une croix dans la case correspondante (dans l'ordre respectif).

1-VRAI 2-FAUX 3-VRAI 4-FAUX (perte d'argent !)

3) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, l'incidence d'une rupture de la chaîne du froid.

Outre le fait de la perte de produits, la rupture de la chaîne du froid implique une prolifération des micro-organismes et rendre alors le produit impropre à la consommation.

L'élévation de la température peut entraîner la prolifération de certains germes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

4) Retrouvez puis cochez les anomalies possibles pouvant générer une rupture de la chaîne du froid.
(Attention aux intrus)

A-D-E-G-H.

Corrigé page 44 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

Le tourier : responsable du travail des pâtes (croissants, feuilletage...) il travaille à l'aide d'un laminoir.

Le fournier : responsable de la fermentation, de la cuisson et de l'entretien du four.

Le glacier : responsable des préparations glacées, il doit appliquer vigoureusement les règles d'hygiène liées à cette profession.

Le traiteur : responsable des préparations salées (quiches, pizzas, croque-monsieur...).

Corrigé page 46 dans l'ordre respectif de gauche à droite et de haut en bas.

 **Nouveau, la nomenclature des diplômes par niveau a changée !**

Brevet de Maîtrise : **Niveau 5** (anciennement III)

Brevet Technique des métiers : **Niveau 4** (anciennement IV)

CAP Pâtissier : **Niveau 3** (anciennement V)

Le chef d'entreprise : propriétaire et responsable du fonctionnement de l'entreprise.

Le chef : responsable du personnel et de l'organisation, des matières premières, de la production...

L'apprenti : personne qui apprend son métier (l'apprentissage est de deux ans dans un cycle normal).

Corrigé page 47 dans l'ordre respectif.

Abaisser : aplatir un morceau de pâte à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir.

Allonger : boudiner un morceau de pâte avec les mains. (Exemple : le pain au lait)

Aprêt : période de fermentation avant la mise au four. (Exemple : les croissants, brioches...)

Bain-marie : Récipient rempli d'eau plus ou moins chaude servant à cuire ou à maintenir au chaud des préparations.

Blanchir : fouetter aussitôt les œufs ou jaunes avec le sucre pour les rendre mousseux.

Buée : vapeur produite, soit d'une ébullition, soit d'une cuisson dans un four.

Clarifier : séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Corner : racler soigneusement un cul de poule à l'aide d'une corne. Bien corner est une source d'économie.

Crémer : travailler le beurre seul ou mélanger avec du sucre en vue d'une préparation légère.

Détailler : découper une abaisse de pâte à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.

Densimètre : instrument permettant de mesurer la densité des liquides. (Exemple : le sorbet, le sirop...)

Corrigé page 48 dans l'ordre respectif.

Façonner : donner une forme définitive à une pâte. (Exemple : le croissant)

Fontaine : creux que l'on fait dans un tas de farine ou autres ingrédients de manière à faciliter l'incorporation des liquides.

Fraser : mélanger intimement les ingrédients dans le but de former une pâte tout en évitant de lui donner du corps.

Infuser : introduire une matière aromatique dans un liquide bouillant le temps nécessaire pour lui conférer son arôme.

Levure biologique : petits êtres vivants, minuscules champignons appelés aussi micro-organismes.

Macérer : introduire des matières aromatiques, plus ou moins longtemps, dans un sirop ou alcool pour les parfumer ou les conserver.

Pointage : période de fermentation se situant juste après le pétrissage.

Sabler :
a) mélanger à sec le beurre avec la farine jusqu'à l'obtention d'une substance rappelant celle du sable.
b) faire masser le sucre cuit avec les amandes dans la préparation du praliné.

Corrigé pages 52-53 « exercices d'application ».

1) Qui suis-je ? (Entourez la réponse adéquate)

- 1- le patron 2- le tourier 3- le chocolatier confiseur 4- l'apprenti
5- le traiteur 6- le 1^{er} ouvrier 7- le glacier

2) Retrouvez et rayez dans la grille ci-dessous, les termes professionnels de la liste suivante.

Citez un autre terme professionnel avec la dernière lettre restante : FRASER

S	A	B	A	I	S	S	E	R
A	F	U	R	U	O	F	E	E
B	L	E	V	U	R	E	T	C
L	T	E	R	P	P	A	A	N
E	G	A	T	N	I	O	P	O
R	R	E	N	N	O	C	A	F
U	R	I	H	C	N	A	L	B
R	R	E	G	N	O	L	L	A
O	E	N	I	A	T	N	O	F
D	E	T	A	I	L	L	E	R

3) Reliez par une flèche les photos ci-dessous appartenant soit au carnet de recette, soit à la fiche technique.

1-B 2-A

4) A l'aide des définitions ci-dessous, rechercher et transcrivez le terme professionnel adéquat.

- 1-apprêt 2-fraser 3-pointage 4-buée 5-détrempe 6-dorure
7-tablet 8-foncer 9-sabler 10-crémier

Corrigé page 57 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

- 1) Balayette 2) Paire de ciseaux 3) Cornes 4) Coupe-pâte 5) Couteaux de tour
6) Couteaux d'office 7) Couteaux scie 8) Fouet

Corrigé page 58 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

- 9) Palettes 10) Douilles 11) Chinois 12) Moules à brioches 13) Casserole
14) Moules à pains de mie 15) Tamis 16) 1 Spatule 2 maryse 17) Découpoirs ou emporte-pièce
18) Rouleau « pic vite »

Corrigé page 59 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

- 19) Poêlon en cuivre 20) Moules divers 21) Triangles 22) Cercles 23) Moule à manqué
24) Réfractomètre 25) Thermomètre 26) Doseur.

Corrigé page 60 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

- 27) Armoire de fermentation « viennoiseries 28) Batteur mélangeur (grille + bouton poussoir rouge).
29) Balance Roberval 30) Balance automatique 31) Balance électronique 32) Micro ondes
33) Congélateur surgélateur 34) Laminoir (grille + bouton poussoir rouge).

Corrigé page 61 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

35) Four ventilé 36) Plonge automatique 37) Four électrique 38) Tour réfrigéré
39) Doseur mélangeur 40) Armoire de réfrigération 41) Centrale de nettoyage 42) Lave mains.

Corrigé page 62 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

43) Pasteurisateur 44) Guitare 45) Mixeur cutter (Robot coupe) 46) Réchaud à gaz
47) Plaque à induction 48) Climatiseur 49) Salamandre 50) V.M.C.

Corrigé page 65 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Numéro de lot ; le nom et l'adresse de l'entreprise ; le code d'élevage ; nombre d'œufs emballés ; catégorie de qualité ; catégorie de poids ; la date de péremption ; lieu de conservation des œufs.

Corrigé page 66 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

1 litre = **100** cl ; 10 cl = **100** ml ; 100 ml = **0,1** litre ; 10 dl = **1** litre

¼ de litre = **250** g ; ½ litre = **500** g ; ¾ de litre = **750** g ; 1/8^{ème} de litre = **125** g

1 kg = **1000** g ; 100 g = **0,1** kg

Une livre correspond à **500** g ; Un quintal est égal à **100** kg ; Une tonne est identique à **1000** kg.

4dm = **40** cm ; 20 cm = **200** mm

Corrigé page 67 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

1 m³ = **1000** dm³ ; 10 dm³ = **10000** cm³

Corrigé pages 70-71 « exercices d'application ».

1) Dans la liste ci-dessous repérez les intrus et les véritables instruments que vous attribuerez correctement à chaque image.

A-15 B-21 C-22 D-1 E-17 F-12 G-5 H-13 I-10 J-18 K-4 L-7

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-VRAI 4-FAUX

3) Face aux unités de mesure qui vous sont proposées, recherchez puis notez les unités correspondantes ci-dessous dans les cases adéquates : (Attention aux intrus !)

1-A-L 2-C-K 3-J-E 4-D-F

4) Analyser l'étiquette puis à l'aide de votre crayon fluorescent, surlignez les informations nécessaires à la traçabilité.



Corrigé page 75 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

Etre ponctuel.

Etre organisé et ordonné.

Respecter les règles d'hygiène.

Respecter son entourage. (le matériel, les matières premières, le personnel...)

Etre courageux et résister à l'effort.

Etre curieux et attentif.

Manifester un intérêt pour les formations futures.

Etre précis et appliqué.

Etre toujours à l'écoute des consignes.

Sources de contamination : Les mains, les cheveux, le nez, la gorge, la bouche, les blessures infectées, les vêtements, le matériel, le sol.

Se laver les mains en sortant des toilettes et avant chaque prise de travail.

Se laver les mains après avoir jeté les coquilles d'œufs à la poubelle.

Corrigé page 76 dans l'ordre respectif de gauche à droite.

Porter une toque qui enserre la totalité des cheveux.

Microbes.

1° Une toque : empêche que les cheveux tombent dans une préparation évitant ainsi une prolifération microbienne.

2° Une veste blanche : elle protège plus efficacement des brûlures qu'un maillot de corps.

3° Un pantalon bleu ou blanc : confortable, il protège les membres inférieurs.

4° Un tablier blanc : un tablier à bavette est recommandé, il est destiné à protéger la veste et le pantalon.

5° Des chaussures de sécurité blanche : confortables, munis de semelles antidérapantes. La protection des orteils est assurée par un bout acier.

Corrigé page 81 dans l'ordre respectif.

Exemples à l'initiative de l'apprenant.

Corrigé pages 84-85 « exercices d'application ».

1) Reliez par des flèches les définitions qui appartiennent à la tenue professionnelle obligatoire du pâtissier.

1-D 2-B 3-A 4-E 5-C

2) Reliez, par des flèches, les opérations qui correspondent aux étapes de nettoyage, puis classez-les dans l'ordre numérique de 1 à 4.

1-C-n°1 2-D-n°4 3-B-n°3 4-A-n°2

3) Associez, par des flèches, les définitions qui correspondent aux pictogrammes, puis notifiez une mesure de précaution.

1-B-éloigner d'une source de chaleur 2-D-porter des gants, ne pas déverser dans la nature
3-C-porter un masque, des gants et lunettes de protection 4-A-éloigner d'une source de chaleur

4) Lisez attentivement les annotations, puis notifiez s'il s'agit soit d'une réduction de la consommation d'énergie, soit d'une prévention de la pollution des eaux.

A-consommation d'énergie B-prévention de la pollution des eaux
C-consommation d'énergie D-prévention de la pollution des eaux
E-consommation d'énergie F-consommation d'énergie
G-prévention de la pollution des eaux

Corrigé pages 92-93 « exercices d'application ».

dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)
1) Reliez par des flèches les mentions obligatoires appartenant à l'étiquetage des denrées alimentaires correspondantes.

1-8-11-A 1-2-3-4-5-6-7-9-10-B

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-FAUX (supérieure à 0,91) 3-VRAI 4-VRAI 5-VRAI

3) Reliez par des flèches les documents nécessaires à conserver relatifs à la traçabilité correspondante.

1-4-A 2-3-B

4) Aidez-vous des 10 mots ci-dessous pour complétez les affirmations concernant l'incidence des températures de stockage sur le développement des bactéries.

A-croissance B-empêcher-renforcer C-mésophiles D-prolifèrent-infection
E-réfrigérée F-recongeler-température ambiante G-liquide

Corrigé page 97 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Coquille, membranes coquillières, blanc, vitelline ; jaune ; germe ; chalazes ; poche d'air ou chambre air.

Corrigé page 99 dans l'ordre respectif.

Exemples à l'initiative de l'apprenant.

Corrigé page 101 dans l'ordre respectif.

- Crème pâtissière : Lait : 1L ; Beurre : 100g ; Sucre : 200g ; Œufs : 4 ; poudre à flan : 90g.
- Flan : Lait : 1L ; Sucre : 150g ; Œufs : 2 ; poudre à flan : 90g.

Corrigé page 102 dans l'ordre respectif.

- **Crème d'amande** : Beurre : 100g ; Sucre : 100g ; Œufs : 2 ; poudre d'amande : 100g.

Masse totale : 400g

- **Frangipane** : Beurre : 100g ; Sucre : 100g ; Œufs : 2 ; poudre d'amande : 100g ; crème pâtissière : 200g

Masse totale : 600g

- **Appareil à quiche** : Œufs : 4 ; lait : 200g ; crème épaisse : 200g ; assaisonnements : sel, poivre

Masse totale : 600g

- **Œufs au lait** : Œufs : 4 ; Sucre : 75g ; Lait : 500g ; Assaisonnement : une pincée de sel ; Arôme : vanille

Masse totale : 775g

Corrigé pages 108-109 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Qui suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

A-œuf

B-germe

C-blanc d'œuf

D-ovoproduit

E-jaune d'œuf

F-coquille

G-blanc d'œuf

2) Face aux rôles qui vous sont proposés, présentez l'un des mots ci-dessous :

A-œuf

B-jaune

C-blanc

D-jaune

3) Identifiez puis reliez par des flèches les inconvénients alloués soit aux œufs coquilles, soit aux ovoproduits.

1-B

2-A

3-A

4-B

5-A

6-B

7-A

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-FAUX

3-VRAI

4-FAUX

5-FAUX

6-FAUX

7-VRAI

8-VRAI

9-VRAI

10-VRAI

11-FAUX

Corrigé page 113 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas).

36 g de 15 à 18 g 3 g.

Corrigé page 114 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas).

Rouge : **entier** ; bleu : **demi écrémé** ; vert : **écrémé** ; jaune : **cru**

Corrigé page 115 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas).

Ultra Haute Température.

Corrigé page 116 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas).

36 à 50g 2 jours ; 1 jour

8 à 10 jours ; 2 jours.

La farine ; l'humidité ; la structure et la texture ; la saveur et la coloration au four.

Corrigé page 121 dans l'ordre respectif.

Main d'œuvre ; Matériel ; Matières premières ; Méthodes de travail ; Milieu environnant.

Corrigé pages 124-125 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Afin de reconnaître les différents laits, des couleurs sont apposées sur les emballages. Placez celles présentées ci-dessous, dans les cases correspondantes ainsi que leur taux de matière grasse.

A-36g-rouge

B-18g-bleu

C-3g-vert

D-35 à plus de 50g-jaune

2) Reconstituez, par des flèches, le principe de la démarche HACCP, puis classez-les dans l'ordre numérique de 1 à 5.

1-D-n°4 2-A-n°2 3-E-n°1 4-B-n°3 5-C-n°5

3) Retrouvez puis reliez, par des flèches, le lait et ses différents rôles.

1-2-6-8-9

4) Lors de l'utilisation des différents laits, le pâtissier doit choisir le lait adapté, en fonction de certains critères. Placez ceux présentés ci-dessous, dans la case adéquate.

A-taux de MG B-apport en extrait sec C-qualité gustative D-facilité de stockage/conservation

5) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-FAUX

Corrigé page 129 dans l'ordre respectif.

Enveloppes ; amande farineuse ; germe.

Corrigé pages 130 et 131 dans l'ordre respectif.

Broyage ; claquage ; convertissage

Corrigé page 132 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas).

68 à 72% ; Humidité : 15,5% ; gluten : 10 à 12% ; sucres ; matières grasses ; Matières minérales : 0,50 à 0,60% ; vitamines.

Corrigé page 134 dans l'ordre respectif.

45 ; 55 ; 65 ; 80 ; 110 ; 150.

55 ; 80 ; 150.

Corrigé page 136 dans l'ordre respectif.

- **Pain au lait** : Farine T55 : 500g ; Sel : 10g ; Sucre : 60g ; Levure : 20g ; Œuf : 1 ; Eau : 225g ; Poudre de lait : 30g ; Beurre : 125g Masse totale : 1020g

- **Brioche** : Farine T55 : 250g ; Farine Gruau : 250g ; Sel : 10g ; Sucre : 75g ; Levure : 25g ; Œufs : 300g (6) ; Beurre : 250g Masse totale : 1160g

- **La pâte à savarin** : Farine T55 : 250g ; sel : 5g ; sucre : 15g ; levure : 12g ; eau : 30g ; œufs : 175g ; beurre fondu : 75g

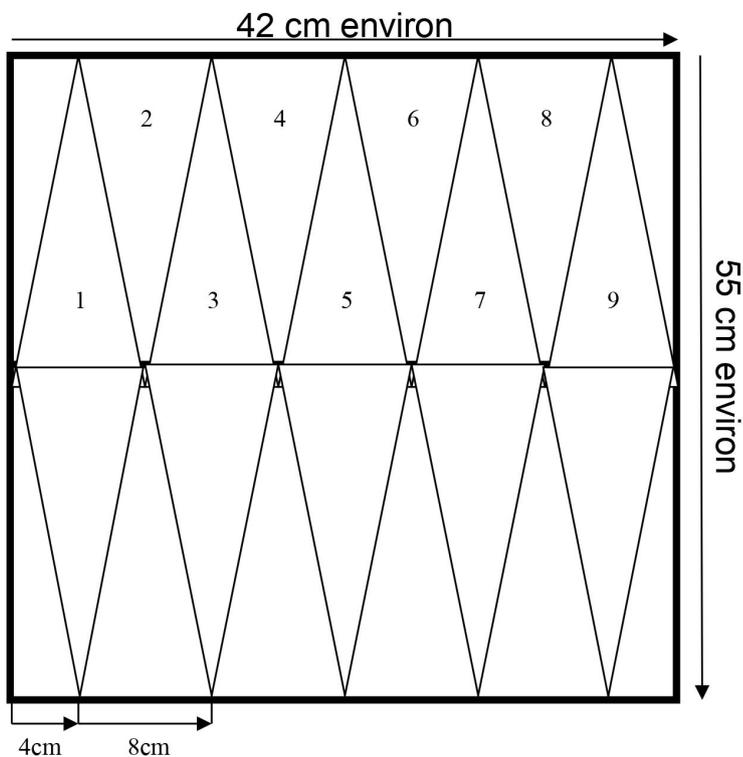
Corrigé page 139 dans l'ordre respectif.

- **Croissants** : longueur 54cm (9cm); largeur 26cm

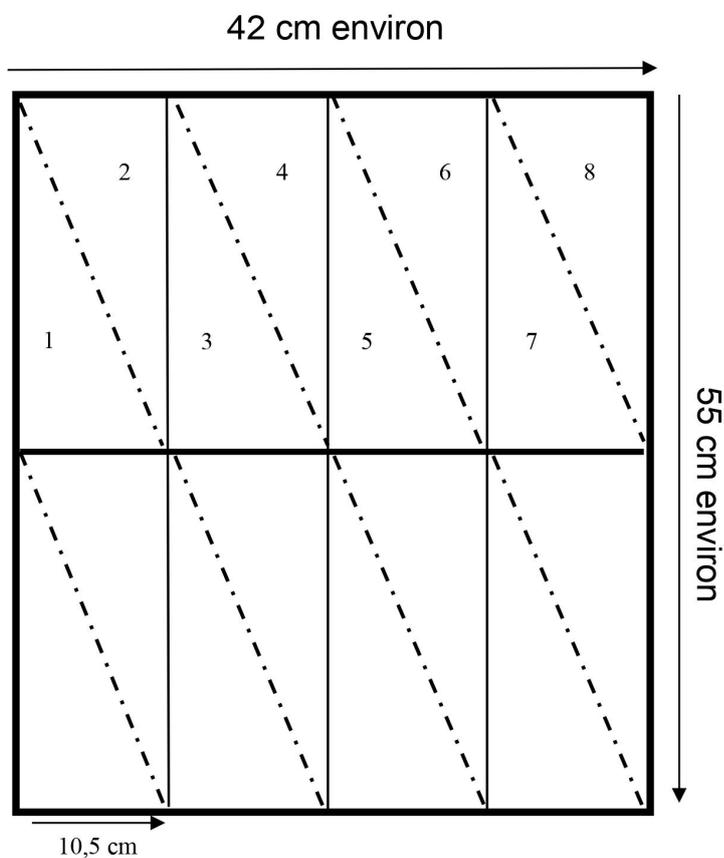
- **Pains aux raisins** : largeur 30cm ; longueur 50cm Crème pâtissière : 340g ; Raisins : 170g

- **Pains au chocolat** : largeur 36cm ; longueur 42cm

Déroulage des croissants (500 g de farine : 16 à 18 pièces)



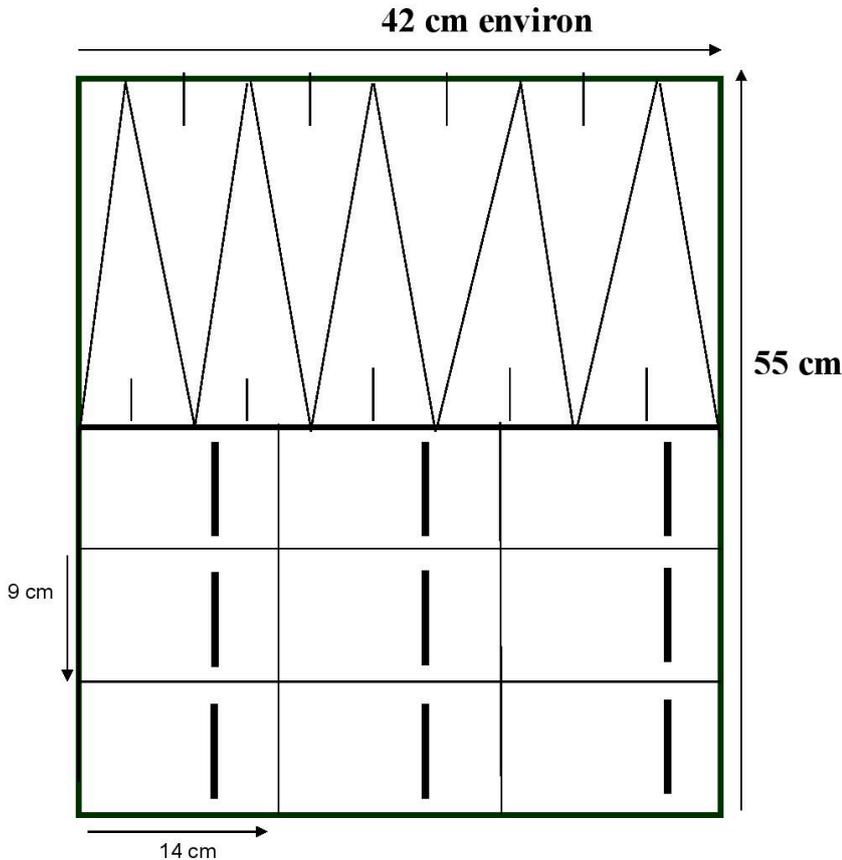
N°1



N°2

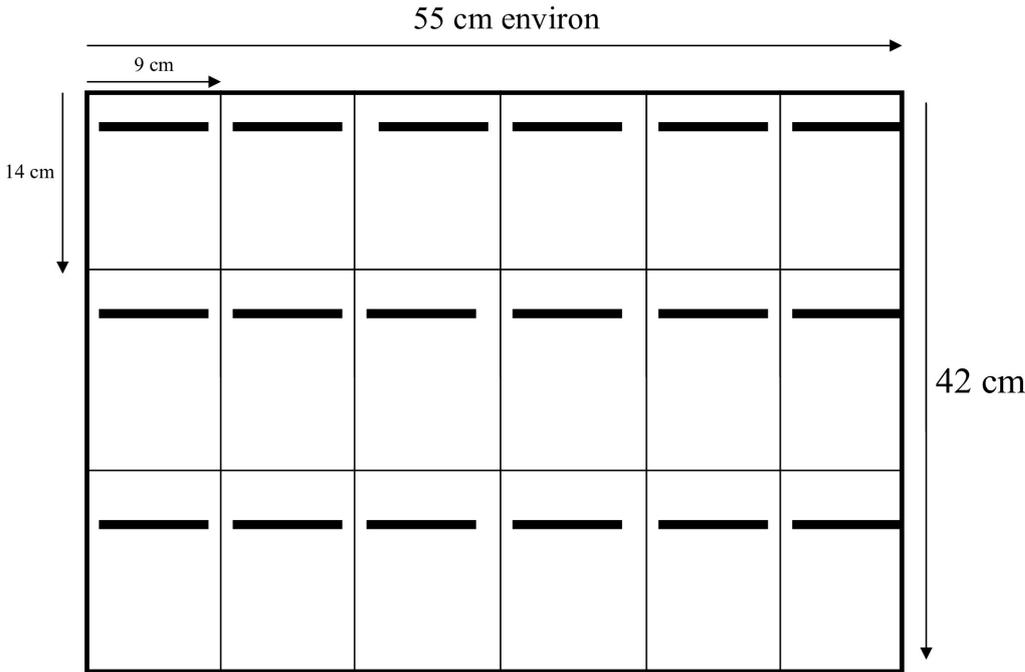
Détaillage : 9 croissants / 9 pains au chocolat

(500 g de farine : 18 pièces)



Détaillage des pains au chocolat

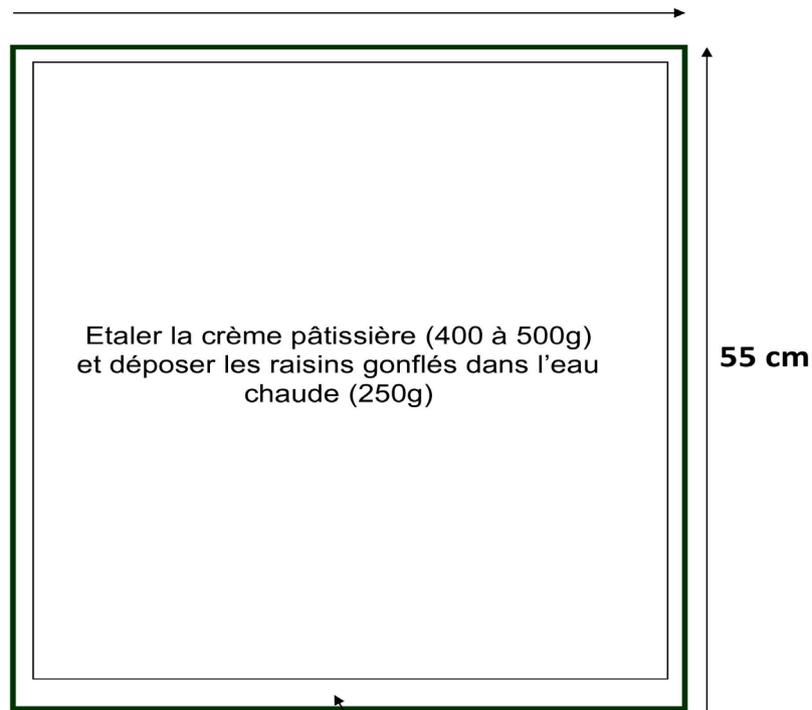
(500 g de farine : 18 pièces)



Détaillage des pains aux raisins

(500 g de farine : 16 pièces)

42 cm environ

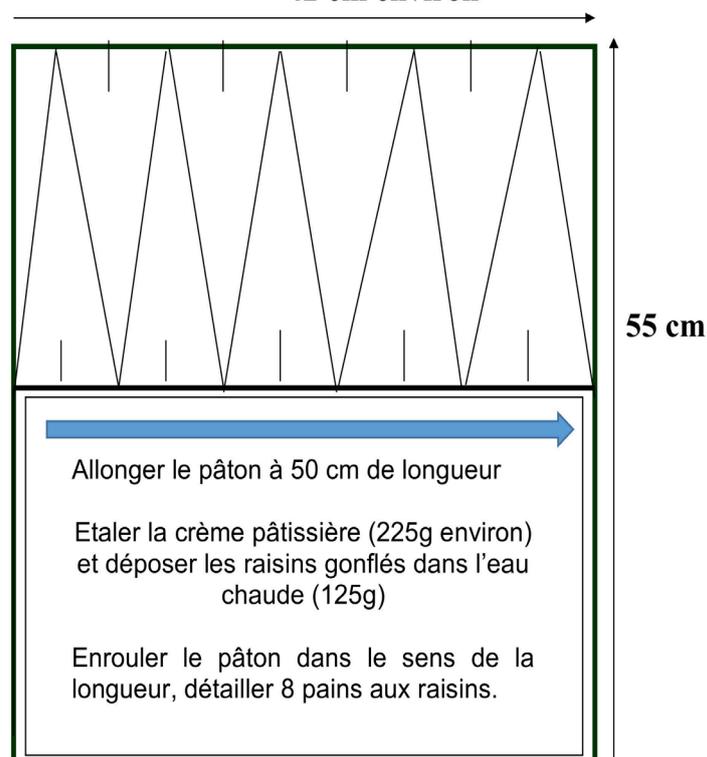


Ecraser au rouleau puis dorer.
Enrouler le pâton de haut en bas.
Détailler 16 pains aux raisins.

Détaillage : 8 croissants / 8 pains aux raisins

(500 g de farine : 16 à 18 pièces)

42 cm environ



Corrigé pages 142-143 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les productions confectionnées avec les différentes farines. (Certaines farines peuvent être associées)

1-E 2-B 3-C 4-A-B 5-B-D

2) Mettre une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-VRAI 4-FAUX

3) Entourez la bonne réponse.

1-A 2-D

4) Reliez, par des flèches, les définitions qui correspondent aux opérations de la mouture « dite moderne », puis classez-les dans l'ordre numérique de 1 à 4.

1-B-n°2 2-D-n°4 3-C-n°1 4-A-n°3

5) Parmi ces listes, retrouvez et rapprochez les composants avec les divers pourcentages de la farine de blé de type 55. (Attention aux intrus !)

3- 68 à 72% 5- 15,5% maximum 9- 10 à 12% 10- 1 à 2%
4- 1,20 à 1,40% 6- 0,50 à 0,60% 7- B-PP-E

6) Retrouvez et reliez, par des flèches, les composants de la farine à leurs propriétés physico-chimiques respectives.

1-G 2-A 3-F 4-B 5-D 6-E 7-C

Corrigé page 147 dans l'ordre respectif.

Inodore, soluble
antigel
hygroscopique

Corrigé page 148 dans l'ordre respectif.

20g.

Corrigé page 150 dans l'ordre respectif.

Plastiques ; fermentation ; tolérance ; coloration ; goût, la saveur ; l'humidité.

Corrigé pages 152-153 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Retrouvez puis associez, par des flèches, le sel et les utilisations lui appartenant. (Attention aux intrus !)

1-3-4-5-7-10-11

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-FAUX (1kg de farine !) 4-FAUX 5-FAUX 6-VRAI
7-VRAI 8-VRAI 9-VRAI

3) Retrouvez puis reliez à l'aide d'une flèche les expressions à leur sujet.

1-B 2-A 3-A 4-B 5-B 6-B 7-A 8-B

4) Qui suis-je ?

1-le sel fin 2-la fleur de sel 3-le gros sel

5) Retrouvez puis reliez, par des flèches, le sel et ses différents rôles (attention aux intrus !).

1-3-4-6-8-9

Corrigé page 160 dans l'ordre respectif.

Fermentation
structure alvéolée
légèreté
cuisson, la coloration
l'arôme et la saveur.

Corrigé page 161 dans l'ordre respectif.

Exemple : TB : 52 (T°labo 23°C + T°farine 22°C) = 45 52 - 45 = 7°C (T° de l'eau)

Chambre de fermentation ; batteur-mélangeur (grille, bouton poussoir rouge de sécurité)
laminoir (grille, bouton poussoir rouge de sécurité).

Corrigé pages 164-165 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Qui suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-levure fraîche pressée 2-levure sèche à réhydrater 3-levure liquide
4-levure sèche instantanée 5-levure fraîche pressée 6-levure sèche surgelée
7-levure sèche instantanée

2) Retrouvez puis reliez, par des flèches, la levure et ses différents rôles (attention aux intrus !).

1-4-5-7-8

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-FAUX 3-FAUX 4-VRAI 5-VRAI 6-VRAI 7-FAUX
8-FAUX

4) Entourez la bonne réponse.

1-le bassinage 2-le frasage 3-le contre frasage 4-le pétrissage 5-le bassinage
6-le pétrissage

Corrigé pages 174-175 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, les caractéristiques « du gâteau de voyage ».

Les gâteaux de voyage ou de goûter, appelés aussi « provision de bouche », ont pour caractéristiques d'être à la fois conservables et facilement transportables, en dehors de la maison, à emporter n'importe où.

Ce sont des plaisirs idéaux pour toutes les occasions gourmandes en outre ils doivent également supporter les variations de température.

2) Retrouvez et reliez, par des flèches, les constituants de la poudre à lever à leurs rôles respectifs.

1-A 2-B 3-A

3) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, le principe actif de la poudre à lever par rapport à la levure de panification.

Contrairement à la levure de boulanger, dont l'action dépend de micro-organismes vivants apportant du goût et de la saveur, la poudre à lever fait seulement intervenir des réactions chimiques (pas de saveur).

4) Mettre une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-FAUX 4-VRAI 5-FAUX 6-VRAI

Corrigé page 181 dans l'ordre respectif.

La farine
humidité
réhydrate
gaz carbonique
le sucre
d'eau froide d'eau froide du refroidisseur
vapeur
développement.

Corrigé pages 184-185 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Parmi la liste ci-dessous, vous pensez que certains rôles appartiennent à l'eau. Retrouvez-les et reliez-les à l'aide d'une flèche à leur sujet : l'eau. (Attention aux intrus)

1-5-6-7-9-10-12

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-FAUX 2-FAUX 3-VRAI 4-VRAI 5-VRAI 6-VRAI 7-VRAI

3) Que suis-je ? (Entourez les bonnes réponses)

1-à l'état solide-un glaçon 2-à l'état liquide-de l'eau 3-à l'état gazeux-de la vapeur

4) Complétez le schéma résumant les différents changements d'état de l'eau.

1-fusion 2-évaporation 3-solidification 4-condensation

5) Retrouvez et reliez, par des flèches, les différents phénomènes de changement d'état de l'eau aux définitions correspondantes.

1-C 2-A 3-E 4-B 5-D 6-F

Corrigé page 189 dans l'ordre respectif.

Animale.

Corrigé page 192 dans l'ordre respectif.

Imperméabilise la farine en enrobant les grains d'amidon (agent isolant).

Apporte moelleux et fondant à la mie (agent de texture).

Procure du feuilleté et du croustillant lorsque la matière grasse est incorporée par pliages successifs (agent de texture).

Corrigé page 193 dans l'ordre respectif.

Végétale.

Corrigé page 195 dans l'ordre respectif.

La pâte brisée :

Farine : 250g ; matière grasse : 125g ; Sel : 5g ; Eau : 70g

La pâte à foncer :

Farine : 250g ; matière grasse : 100g ; Sel : 3g ; Sucre : 40g ; Œufs : 75g

La pâte sucrée :

Farine : 250g ; matière grasse : 125g ; Sel : 2g ; Sucre glace : 75g ; Œuf : 65g ; vanille : Q.S.

La pâte sablée :

Farine : 250g ; matière grasse : 125g ; Sel : 2g ; Sucre glace : 125g ; Œufs : 56g ; vanille : Q.S ; poudre d'amande : 25g ; Poudre à lever : 5g

Corrigé page 196 dans l'ordre respectif.

La pâte feuilletée « méthode classique » :

Recette n°1 : Farine : 500g ; matière grasse : 75g ; Sel : 10g ; Eau : 230g ; **MG de tourage : 300g**

Recette n°2 : Farine : 500g ; crème UHT : 425g ; Sel : 10g ; **MG de tourage : 300g**

La pâte feuilletée « méthode rapide » :

Farine : 500g ; Sel : 10g ; Eau : 250g ; **MG (en morceaux) : 375g**

La pâte feuilletée « méthode inversée » :

Beurre manié : Farine : 125g ; **MG de tourage : 300g**

Détrempe : Farine : 375g ; Sel : 10g ; Eau : 175g ; matière grasse : 75g

Corrigé page 197 dans l'ordre respectif.

Longue ; plus importants

Très rapide ; moins bonne qualité (moins développé).

Du froid en permanence ; délicate à travailler ; se rétractent peu à la cuisson

Corrigé pages 200-201 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Retrouvez puis associez, par des flèches, les matières grasses appartenant à leur origine.

1-B 2-A-B 3-C 4-C 5-B 6-B 7-C 8-C 9-B 10-B

2) Lors de l'emploi des matières grasses (beurre ou margarine), le pâtissier doit choisir la matière grasse adaptée, en fonction de certains critères. Placez ceux présentés ci-dessous, dans la case adéquate.

1-D 2-B 3-E 4-C 5-A

3) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les rôles qui selon vous appartiennent à chaque matière grasse. (Attention aux intrus !)

3-A 4-B 6-A 8-A 10-A 11-A-C

4) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-inversée 2-classique 3-inversée 4-rapide

Corrigé page 208 dans l'ordre respectif.

Apportent ; augmentent ; favorisent.

Corrigé pages 210-211 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Associez puis reliez, par des flèches, les différentes garnitures proposées à la pâte correspondante. (Certaines garnitures peuvent être associées aux deux pâtes)

1-A-B 2-A 3-B 4-B 5-B 6-B 7-A 8-A(B) 9-A 10-B

2) Dans cette liste, recherchez et rangez les différents fruits charnus dans la colonne adaptée à la principale saisonnalité de chacun.

A) Printemps-fraise-kiwi-cerise-mangue

B) Eté-abricot-fraise-pêche-framboise-figue-prune-melon-poire-mangue-raisin-cerise

C) Automne-pomme-banane-prune-poire-clémentine-raisin-pamplemousse-noix-datte

D) Hiver-ananas-banane-mangue-orange-clémentine-kiwi-pamplemousse

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

**1-VRAI 2-VRAI 3-VRAI 4-VRAI 5-FAUX 6-VRAI 7-FAUX
8-FAUX 9-FAUX**

4) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les fruits et ses différents rôles en pâtisserie.

1-2-5-7

Corrigé pages 220-221 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-FAUX 2-VRAI 3-FAUX 4-FAUX (3 doigts)
5-FAUX (+dorer avant de mettre au four !) 6-VRAI 7-FAUX

2) Associez puis reliez, par des flèches, les différentes productions au four le mieux approprié.

1-A-B 2-B 3-A-B 4-A-B 5-A-B 6-A-B 7-A-B 8-A-B
9-B 10-A-B 11-A-B 12-A-B

3) Reliez, par des flèches, les annotations qui correspondent aux différentes étapes du cycle de cuisson, puis classez-les dans l'ordre logique de 1 à 3.

1-B-n°1 2-C-n°3 3-A-n°2

4) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, la réaction de la pâte feuilletée et pâte à choux à la cuisson.

La pâte feuilletée :

Le beurre fond dans la pâte, l'air enfermé se dilate et l'eau de la détrempe se vaporise. Enfin, l'amidon de la détrempe se rigidifie en cuisant.

La pâte à choux :

L'eau contenue dans la pâte s'évapore, l'air emprisonné lors de l'incorporation des œufs se dilate. Ces deux phénomènes conduisent au gonflement des choux. Puis les protéines de l'œuf coagulent, formant une croûte de surface.

Corrigé page 225 dans l'ordre respectif.

Tuiles aux amandes : 2 recettes proposées :

Amandes effilées : 40g	Amandes effilées : 65g
Farine : 50g	Farine : 15g
Blanc d'œuf : 60g	Œuf : 45g
Sucre : 100g	Sucre glace : 60g
Beurre fondu : 50g	Beurre fondu : 10g
Vanille : Q.S	Vanille : Q.S

Corrigé page 226 dans l'ordre respectif.

Cigarettes :

Beurre : 50g
Sucre glace : 50g
Blanc d'œuf : 50g
Farine : 40g
Vanille : Q.S

Corrigé page 226 dans l'ordre respectif.

Macarons :

1)

Poudre d'amande : 200 g

Sucre glace : 200 g

Blancs crus : 55 à 60 g

2)

Sucre : 200 g

Eau : 70g (meringue italienne)

Blancs montés : 80 g

Colorant : Q.S

1) Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis ajouter les blancs crus, faire une pâte d'amande, ou incorporer en fine pluie dans la meringue et ajouter les blancs crus.

2) **Meringue suisse (sans eau) :**

Chauffer au bain-marie les blancs d'œuf avec le sucre semoule jusqu'à la température de 55°C.

- **Meringue italienne (avec eau) :** Cuire le sucre et l'eau à 120°C, verser sur les blancs d'œuf montés.

- Monter la meringue au batteur. Lorsque celle-ci atteint 25°C, l'incorporer dans la pâte progressivement ou verser en fine pluie le mélange sucre glace/poudre d'amande, ajouter les blancs crus. L'appareil doit briller au repos.

Dresser sur feuille de papier cuisson et cuire sur plaque noire (**four ventilé** 130-135°C 14min) ou (four à sole 170-175°C 18min).

Corrigé page 227 dans l'ordre respectif.

Meringue française :

Blanc d'œuf : 100g

Sucre semoule : 180g

Monter les blancs au batteur avec un peu de sucre (pour ne pas qu'ils grainent). Lorsque qu'ils sont bien montés, verser en fine pluie le restant du sucre. Dresser à la poche sur plaque noire.

Corrigé page 228 dans l'ordre respectif.

Meringue suisse :

Blanc d'œuf : 100g

Sucre semoule : 180g

Verser le sucre sur les blancs. Chauffer au bain marie l'ensemble jusqu'à la température de 50-55°C. Aussitôt, monter l'ensemble au batteur à vitesse soutenue. Après refroidissement, dresser à la poche.

Meringue italienne :

Blanc d'œuf : 100g

Sucre semoule : 180g

Eau : 60g

Cuire le sucre et l'eau à 120°C. Verser sur les blancs d'œuf préalablement montés au batteur. Mélanger l'ensemble à vitesse soutenue. Après refroidissement, dresser à la poche.

Corrigé pages 230-231 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Que suis-je ? (Entourez la ou les bonnes réponses)

1-meringue suisse et italienne

2-meringue française

3-meringue suisse

4-meringue française

5-meringue italienne

6-meringue suisse et française

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-FAUX (facile à réaliser !)

3-VRAI

4-FAUX

5-FAUX

3) Associez puis reliez, par des flèches, les différentes productions de petits fours aux techniques appropriées.

1-A 2-B 3-B 4-C 5-A 6-A 7-B 8-C 9-B 10-B 11-C 12-A 13-C

Corrigé page 231 suite « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

4) Que fais-je ? (trouvez le(s) mot(s) manquant(s) !)

1-française 2-baguette-cigarettes 3-suisse 4-italienne

Corrigé page 235 dans l'ordre respectif.

Le goût, l'odorat, l'ouïe, la vue, le toucher.

Le goût, l'odorat, la vue.

Corrigé page 236 dans l'ordre respectif.

L'ouïe, le toucher.

Sucré, salé, acide, amer.

Sucrés : tarte aux fruits, éclairs, paris-brest, choux chantilly, cookies, cakes, gâteaux de voyage...

Salés : petits fours salés, quiches, sandwiches, sardines, anchois, tartes aux oignons, jambon cru...

Acides : citrons, tarte aux citrons, groseilles, cornichon, vinaigre...

Amers: chocolat noir 99% cacao, pâte de cacao 100%, pamplemousse, endive...

Corrigé page 238 dans l'ordre respectif.

Crème pâtissière : à titre d'exemple

La crème pâtissière manque de consistance, de tenue et elle n'est pas lisse.

Erreurs de recette et/ou de procédé technique !

Il faut augmenter la quantité de poudre à flan (défaut de consistance)

Ajouter du beurre (défaut aspect visuel : terne)

Augmenter la quantité d'œufs ou de jaunes (défaut de couleur)

Incorporer un arôme : vanille (défaut d'odeur)

Incorporer une petite pincée de sel : facultatif (défaut de saveur)

Dissoudre correctement la poudre à flan dans les œufs, remuer continuellement sur le feu jusqu'à épaississement de la crème, filmer correctement la crème lors du refroidissement sous peine de grains (défaut de texture granuleuse).

La tarte aux pommes : à titre d'exemple

La tarte aux pommes n'est pas conforme, manque de cuisson, four pas assez chaud, voûte pas assez chaude, manque de brillance !

Il faut napper correctement la tarte, vérifier la consistance et température du nappage (défaut d'aspect : terne)

Ajouter des petits morceaux de beurre et un peu de sucre avant cuisson, augmenter la voûte du four (défaut de couleur)

Choisir des pommes de qualité, augmenter la t° du four, respecter la durée de cuisson (défaut d'odeur, de saveur)

Revoir la fabrication de la pâte : friabilité (défaut de texture pâteuse).

Corrigé page 239 dans l'ordre respectif.

Les croissants : à titre d'exemple

Les croissants ne sont pas conformes, trop cuit, manque de régularité (taille et forme).

Erreurs de recette et/ou de procédé technique !

Il faut revoir le détaillage, façonnage du croissant (défaut d'aspect et de forme)

Diminuer la dose de sucre, respecter la durée de cuisson (défaut de couleur et saveur)

Vérifier la technique du tourage, respecter le temps de repos au froid (défaut de texture en bouche)

Le gâteau de voyage : à titre d'exemple

Le gâteau de voyage n'est pas conforme, erreurs de recette et/ou de procédé technique :

Oublie de la poudre à lever (défaut d'aspect : plat ; texture en bouche : épaisse et pâteuse)

Augmenter la durée de cuisson, vérifier la température du four (défaut d'aspect visuel, de couleur)

Augmenter légèrement la dose de sucre, de beurre ou/et d'arôme (défaut de saveur)

Corrigé pages 242-243 « exercices d'application » dans l'ordre respectif.

1) Recopiez chaque élément ci-dessous dans la case qui convient !

A-1-5

B-4-7

C-9-10

D-2-3

E-6-8

2) Devinez le mot manquant (pointillé) puis associez, en reliant par des flèches, l'organe au sens correspondant, présenté ci-contre.

1-langue-B

2-nez-E

3-œil-A

4-l'oreille-D

5-peau-C

3) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les actions correctives adéquates aux imperfections des deux produits présentés ci-dessous.

a) La petite brioche à tête

1-E

2-C

3-B

4-D

5-A

b) La béchamel

1-B

2-D

3-A

4-C

5-E

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-FAUX

3-FAUX

Le carnet de recettes EP1 page 245 (à titre indicatif !)

La crème pâtissière

Lait : 1 litre ; beurre : 100 g ; sucre : 200 g ; oeufs : 4 (200 g) ; poudre à crème : 90 g

Autre recette :

Lait : 900g ; crème UHT : 100g ; beurre (demi-sel) : 80 g ; sucre : 200 g ; oeufs : 4 (200 g) ; poudre à crème : 90g

Appareil à flan

Lait : 550g ; Crème UHT : 200g ; Sucre : 115g ; Œufs : 2 pièces ; Poudre à flan : 65g

La crème d'amande, la crème frangipane

Beurre : 100g ; sucre : 100g ; œufs : 100g (2 pièces) ; poudre d'amande : 100g ; rhum : Q.S ; farine (facultatif) : 20g

Crème pâtissière : 200g ; crème d'amande : 400g ; rhum : Q.S

Appareil citron, framboise ou orange sans amidon

Purée de citron ou autre : 150g ; Sucre : 150g ; Œufs : (3) 150g ; Gélatine : 1 feuille (150 blom) ; Beurre : 60g

L'appareil à crème prise salée : quiche

Œufs : 4 ; lait : 200g ; crème épaisse : 200g ; Sel : 4g ; Farine : 30g ; assaisonnements (poivre, muscade) : Q.S

L'appareil à crème prise sucrée : appareil normand

Œufs : 3 ; Sucre : 115g ; Crème épaisse : 380g ; Vanille : Q.S.

Page 246 (à titre indicatif !)

La pâte levée feuilletée : le croissant ou pain au chocolat

Farine T55 : 375g ; Farine de gruau : 125g ; sel : 10g ; sucre : 60g ; levure : 25g ; eau : 240g ; beurre : 100g ;

Beurre de tourage : 250g ; bâtons de chocolat : 36 pièces

La pâte levée feuilletée : le pain aux raisins ou roulés aux drops

Farine T55 : 375g ; Farine de gruau : 125g ; sel : 10g ; sucre : 60g ; levure : 25g ; eau : 240g ; beurre : 100g ;
Beurre de tourage : 250g ; crème pâtissière : 500g ; raisins secs ou pépites choc : 250g

Le pain au lait

Farine T55 : 500g ; sel : 10g ; sucre : 60g ; levure : 20g ; lait : 250g ; œuf : 1 ; beurre : 125g

La brioche

Farine T55 : 250g ; Farine de gruau : 250g ; sel : 10g ; sucre : 75g ; levure : 25g ; œufs : 300g ; beurre : 250g

La pâte à savarin

Farine T55 : 250g ; sel : 5g ; sucre : 15g ; levure : 12g ; eau : 30g ; œufs : 175g ; beurre fondu : 75g

Page 247 (à titre indicatif !)

Gâteau de voyage, « beurre crémé » : le cake à l'orange

Oranges : 2 ; Beurre : 175g ; Sucre : 175g ; œufs : 150g ; farine : 200g ; poudre à lever : 5g ; jus d'orange : 75g ;
arôme d'orange : Q.S

Gâteau de voyage, « beurre crémé » : le Quatre-Quarts aux fruits

Beurre : 200g ; Sucre : 150g ; trimoline ou miel : 50g ; œufs : 200g ; farine : 200g ; poudre à lever : 6g ; fruits confits :
100g ; raisins secs : 100g ; rhum : 20g ; vanille : Q.S.

Gâteau de voyage, « beurre crémé » : le Quatre-Quarts marbré

Beurre : 200g ; Sucre : 150g ; trimoline ou miel : 50g ; œufs : 200g ; farine : 200g ; poudre à lever : 5g ;
cacao poudre : 20 à 25g ; vanille : Q.S.

La pâte feuilletée classique

Recette n°1 : Farine : 500g ; matière grasse : 75g ; Sel : 10g ; Eau : 230g ; MG de tourage : 300g
Recette n°2 : Farine : 500g ; crème UHT : 425g ; Sel : 10g ; MG de tourage : 300g

La pâte feuilletée « méthode rapide »

Farine : 500g ; Sel : 10g ; Eau : 250g ; MG (en morceaux) : 375g

La pâte feuilletée « méthode inversée »

Beurre manié : Farine : 125g ; MG de tourage : 300g
Détrempe : Farine : 375g ; Sel : 10g ; Eau : 175g ; matière grasse : 75g

La pâte brisée

Farine : 250g ; matière grasse : 125g ; Sel : 5g ; Eau : 70g

La pâte à foncer

Farine : 250g ; matière grasse : 100g ; Sel : 3g ; Sucre : 40g ; Œufs : 75g

La pâte sucrée

Farine : 250g ; matière grasse : 125g ; Sel : 3g ; Sucre glace : 75g ; Œuf : 65g ; vanille : Q.S.

La pâte sablée

Farine : 250g ; matière grasse : 125g ; Sel : 2g ; Sucre glace : 125g ; Œufs : (1) 56g ; vanille : Q.S ;
poudre d'amande : 25g ; Poudre à lever : 5g

Tuiles aux amandes

Amandes effilées : 65g
Farine : 15g
Sucre glace : 60g
Œuf : 40g
Beurre fondu : 10g
Vanille : Q.S

Cigarettes ou/et langues de chat

Beurre : 50g
Sucre glace : 50g
Blanc d'œuf : 50g
Farine : 40g
Vanille : Q.S

Page 248 (à titre indicatif !)

Les sablés : diamants vanille ou chocolat ou pistache

Beurre : 70g ; Sucre : 30g ; farine : 100g ; arôme vanille : 1g ; Cacao poudre : 8g + 4g d'eau ; pâte pistache : 8g

Les petits fours secs : palets aux raisins ou au chocolat

Beurre : 50g ; Sucre glace : 50g ; œufs : 45g ; farine : 60g ; arôme vanille : Q.S ; raisins secs ou pépites choc : 50g

Les macarons lisses « meringue italienne »

Poudre d'amande : 200g ; Sucre glace : 200g ; Blancs crus : 55 à 60g ; Colorant : Q.S
2) Sucre : 200g ; Eau : 70g ; Blancs montés : 80g

Ou

Les macarons lisses « meringue suisse »

Poudre d'amande : 200g ; Sucre glace : 200g ; Blancs crus : 55 à 60g ; Colorant : Q.S
2) Sucre : 200g ; Blancs montés : 80g

Les macarons craquelés vanille ou chocolat

Poudre d'amande : 60g ; Farine : 20g OU (Cacao poudre : 10g + 10g de farine) ; Sucre semoule : 75g
Blancs montés : 100g ; Sucre (serrer les blancs) : 25g ; Vanille : Q.S. ; trait de beurre pommade au cornet.

Les petits fours amandes

Poudre d'amande : 90g ; Sucre semoule : 70g ; Miel : 20g ; Blancs d'œuf crus : 30g ; Vanille : Q.S. ; Fruits secs...

Les petits fours meringués (bâton de Maréchal ou bâtons de Maréchaux)

Poudre d'amande : 65g ; Sucre glace : 40g ; Blancs montés : 60g ; Blanc poudre : 1g ; Sucre (serrer les blancs) : 50g ;
Arôme vanille, amande amer... : Q.S ; Amandes hachées : Q.S.

Autres recettes (à titre indicatif !)

Les petits fours moelleux : Congolais ou rochers coco

Sucre : 85g ; noix de coco : 85g ; farine : 10g ; œuf : 1 pièce

Les petits fours secs : tuiles dentelle à l'orange

Sucre glace : 70g ; graines de sésame : 25g ; farine : 20g ; jus d'orange : 25g ;
beurre fondu : 20g ; écorces d'orange (hachées très finement) : 12g.



Gâteau de voyage, « beurre fondu » : la madeleine

Œufs : 100g ; Sucre : 80g ; Fleur de sel : 1g ; Farine : 88g ; Poudre à lever : 4g ; Beurre fondu : 75g
Arôme : citron, vanille, orange : Q.S (2h à +4°C)

Gâteau de voyage, « beurre fondu » : le financier

Sucre semoule : 150g ; Poudre d'amande : 50g ; Farine : 50g ; Blanc d'œuf cru : 120g ; Beurre noisette tiède : 100g ;
arôme : citron, vanille, orange : Q.S ou pâte de pistache : 10g

Gâteau de voyage, « beurre fondu » : le brownie (cadre 20x30x4,5cm)

Chocolat noir fondu : 390g ; Beurre fondu : 190g
Farine tamisée : 150g ; Noix de pécan : 150g
Œufs : 290g ; Sucre cassonade : 190g ; Sel : 3g ; Crème fraîche : 100g

Gâteau de voyage, « beurre fondu » : le cake citron

Citrons : 2 ; Œufs : 200g ; Sucre : 175g ; Farine : 200g ; Poudre à lever : 8g
Crème liquide : 106g ; Beurre fondu : 106g ; Sel : 1 pincée

- Préchauffer le four Ventilé à 180°C.
 - 1-Rincer les citrons et prélever le zeste.
 - Mettre le beurre à fondre (laisser tiédir).
 - Fouetter les œufs avec le sucre.
 - Ajouter la farine et la poudre à lever tamisée ensemble. Incorporer les zestes de citron et le sel.
 - Ajouter la crème liquide et le beurre fondu tiède.
 - Verser 400g d'appareil dans chacun des deux moules antiadhésif (20x8x5cm), lisser à la palette.
 - Cuire sur grille 35 min environ dans un four ventilé à 160°C en surveillant la cuisson avec une lame de couteau.
- 2-Refroidir puis tremper, pendant une seconde, dans un sirop tiède (40°C) à 15°Baumé aromatisé avec le jus de citron. Napper, saupoudrer de sucre glace et décorer de citrons confits.

Crumble

Beurre : 50g ; Sucre : 50g ; Farine : 30g ; Poudre d'amande : 30g

Mélanger beurre et sucre en pommade, ajouter la farine et la poudre d'amande.