

## COMMENT LIRE UNE RECETTE DE CUISINE ?

### Objectif :

Lire correctement et comprendre une recette de cuisine dans le but de réaliser la recette en autonomie complète

A partir de la recette fournie, compléter le tableau suivant :

	ÉLÉMENTS DE LA RECETTE
NOM	.....
Réalisation pour combien de personnes	.....
Les ingrédients nécessaires	- ..... - ..... - ..... - ..... - .....
Matériel nécessaire	- ..... - ..... - ..... - ..... - ..... - .....
Mots ou termes non connus	..... ..... ..... .....

## COMMENT LIRE UNE RECETTE DE CUISINE ?

PALETS BRETON	<u>NOMBRE DE PERSONNES :</u> 30 pièces						
<b><u>DESCRIPTIF :</u></b> Produit typique de la région de Bretagne. Sablés de forme ronde réaliser à base de beurre demi sel							
<b><u>INGREDIENTS</u></b> <table><tr><td>✓ Beurre ½ sel : 0.250 kg</td><td>✓ Jaunes d'œufs : 4 pce</td></tr><tr><td>✓ Sucre : 0.190 kg</td><td>✓ Farine : 0.385 kg</td></tr><tr><td>✓ Sucre vanillé : 1 scht</td><td>✓ Levure chimique :1 scht</td></tr></table>		✓ Beurre ½ sel : 0.250 kg	✓ Jaunes d'œufs : 4 pce	✓ Sucre : 0.190 kg	✓ Farine : 0.385 kg	✓ Sucre vanillé : 1 scht	✓ Levure chimique :1 scht
✓ Beurre ½ sel : 0.250 kg	✓ Jaunes d'œufs : 4 pce						
✓ Sucre : 0.190 kg	✓ Farine : 0.385 kg						
✓ Sucre vanillé : 1 scht	✓ Levure chimique :1 scht						
<b><u>REALISATION</u></b>  <b><u>I / REALISATION DE LA PATE</u></b> Ramollir le beurre. incorporer le sucre et le sucre vanillé, puis battre jusqu' a l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et la levure chimique. Former une boule et la mettre au froid.  <b><u>II / REALISATION DES ROULEAUX</u></b> Sur un plan de travail fariné, diviser la pâte en deux parts égales. Former 2 rouleaux de 4 cm de diamètre et mettre le tout au frigos.  <b><u>III / CUISSON DES PALETS</u></b> Découper les rouleaux en tranches de 1 cm d'épaisseur. Placer les palets sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et cuire le tout environ 20 mn à 170°C.							
<b><u>MATERIEL NECESSAIRE :</u></b> <table><tr><td>➤ 1 Calotte</td><td>➤ 1 balance</td></tr><tr><td>➤ 1 couteau d'office</td><td>➤ 1 spatule plate</td></tr><tr><td>➤ 2 ramequins</td><td>➤ 1 plaque à pâtisserie</td></tr></table>		➤ 1 Calotte	➤ 1 balance	➤ 1 couteau d'office	➤ 1 spatule plate	➤ 2 ramequins	➤ 1 plaque à pâtisserie
➤ 1 Calotte	➤ 1 balance						
➤ 1 couteau d'office	➤ 1 spatule plate						
➤ 2 ramequins	➤ 1 plaque à pâtisserie						