

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	PALETS BRETON	
Réalisation pour combien de personnes	30 pièces	
Les ingrédients nécessaires	✓ Beurre ½ sel : 0.250 kg ✓ Sucre : 0.190 kg ✓ Sucre vanillé : 1 scht	✓ Jaunes d'œufs : 4 pce ✓ Farine : 0.385 kg ✓ Levure chimique : 1 scht
Matériel nécessaire	➤ 1 Calotte ➤ 1 couteau d'office ➤ 2 ramequins ➤ 1 balance ➤ 1 spatule plate ➤ 1 plaque à pâtisserie	
Mots ou termes non connus	

COMMENT LIRE UNE RECETTE DE CUISINE ?

PALETS BRETON

NOMBRE DE PERSONNES :

30 pièces

DESCRIPTIF :

Produit typique de la région de Bretagne. Sablés de forme ronde réaliser à base de beurre demi sel

INGREDIENTS

- ✓ Beurre ½ sel : 0.250 kg
- ✓ Sucre : 0.190 kg
- ✓ Sucre vanillé : 1 scht

- ✓ Jaunes d'œufs : 4 pce
- ✓ Farine : 0.385 kg
- ✓ Levure chimique : 1 scht

REALISATION

I / REALISATION DE LA PATE

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.

II / REALISATION DES ROULEAUX

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.

III / CUISSON DES PALETS

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.

MATERIEL NECESSAIRE :

- 1 Calotte
- 1 couteau d'office
- 2 ramequins

- 1 balance
- 1 spatule plate
- 1 plaque à pâtisserie