

Correction

Problème recette CM1

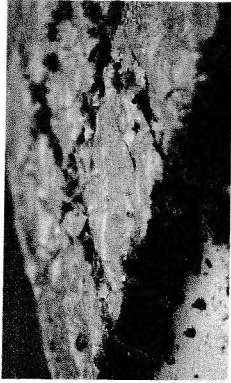
Voici la recette d'un fondant au chocolat pour 6 personnes :

Ingrédients

- 3 cuillères à soupe de lait
- 4 oeufs
- 50 g de farine
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 200 g de chocolat

Recette

- Faire fondre le beurre avec le chocolat.
- Ajouter le sucre.
- Ajouter la farine et les jaunes d'œuf.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer.
- Cuire au four à 180 °C (25 min).



x 2

Complète le tableau.

Ingrédients	Quantités pour 12 personnes
Lait	6 cuillères
Œufs	$4 \times 2 = 8$
Farine	$50 \times 2 = 100 \text{ g}$
Beurre	$100 \times 2 = 200 \text{ g}$
Sucre	$150 \times 2 = 300 \text{ g}$
Chocolat	$200 \times 2 = 400 \text{ g}$

Problème recette CM2


Voici la recette d'un fondant aux amandes pour 8 personnes :

Ingrédients

- 4 œufs
- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de cassonade
- 100 g de beurre
- 30 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat

Recette

- Mélanger les œufs et le sucre.
- Ajouter la poudre d'amandes, une pincée de sel et la farine
- Ajouter le beurre fondu puis les pépites de chocolat.
- Mettre dans un plat au four à 200 °C entre 20 et 30 min, en surveillant. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.
- Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.



x 3

Complète le tableau.

Ingrédients	Quantités pour 24 personnes
Œufs	$4 \times 3 = 12$
Poudre d'amandes	$200 \times 3 = 600 \text{ g}$
Cassonade	$200 \times 3 = 600 \text{ g}$
Beurre	$100 \times 3 = 300 \text{ g}$
Farine	$30 \times 3 = 90 \text{ g}$
Pépites de chocolat	$50 \times 3 = 150 \text{ g}$