

## Recette du gâteau au chocolat 5<sup>ème</sup>

Qui sera le meilleur pâtissier ou la meilleure pâtissière du collège?

**Voici la recette :**

**Temps de préparation :**  $\frac{1}{4}h$



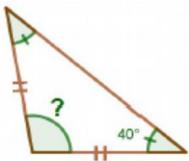
Ingrédients pour **l'opposé de (-8) personnes**.

- ? Œufs Pour connaître le nombre d'œufs complète ce tableau de proportionnalité

Nombre de personne	8	48
Nombre d'œuf	?	36

- La masse de chocolat ( en grammes) est égale au résultat de : **40% de 450**
- La masse de levure( en g)est **le numérateur du résultat de**  $\frac{14}{13} - \frac{8}{13}$

La masse de sucre (en g) correspond aux ?? « **La somme des angles dans un triangle vaut ???°** »



- « **La mesure de l'angle inconnu dans le triangle de gauche** » en gramme de farine
- La masse de beurre (en g) est **le résultat du calcul suivant :**  
 $4 \times (36 - 20) \div 2 + 74 \times 2$

« **Trouver l'aire d'un triangle dont la base est 68 et la hauteur est 5** » pour trouver à combien préchauffer le four.

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro onde  $5 \times 12$  **secondes** selon les micro-ondes.

Séparer le blanc des jaunes.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la farine et la levure.

Mélanger notre préparation avec le beurre et le chocolat.

Monter les blancs en neige puis les incorporer à la pâte.

Mettre la préparation dans un moule qui va au four ( le beurrer si ce n'est pas du silicone, moi j'ai choisi un moule ballon de foot!)

Faire cuire pendant **3600 secondes**, attention à le surveiller cela dépend des fours.

**Bon appétit !!!**

