

Recette du gâteau au chocolat 6^{ème}

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

1. Bien lire la recette, puis calculer les quantités nécessaires pour 102 personnes.

2. Adapter la recette au nombre de personnes qui sont dans votre foyer (vous n'êtes pas 102, hein, c'est interdit en ces temps de virus !). Attention, pour adapter la recette, bien sûr c'est proportionnel. Mais il faut choisir un nombre de personnes qui soit un multiple de 2 sinon vous devrez couper des œufs en morceaux et moi personnellement je n'y arrive pas !



Par exemple, si vous voulez faire ce gâteau pour 6 personnes, il vous suffira de diviser les quantités de la recette par 17, car $102 \div 6 = 17$.

3. Ensuite faire le gâteau (j'espère que vous ne vous êtes pas trompé dans les calculs sinon ce ne sera pas bon).

A vos marques, prêts ? Pâtissez !

Recette pour 102 personnes



- le nombre d'œufs est le reste de la division euclidienne de 5 217 par 63
- la masse de chocolat à dessert (en g) est le périmètre d'un carré de 850 de côté
- la masse de sucre (en kg) est l'aire d'un triangle rectangle dont les côtés mesurent 3 et 0,68
- la masse de farine (en g) est le résultat de $90 + 11 \times (102 - 2)$
- la masse de beurre en kg est l'écriture décimale de $\frac{85}{100}$
- le thermostat est le chiffre des centièmes de 0,4719

1. Demander à un adulte de mettre le four à chauffer
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie
3. Mélanger bien les œufs entiers et le sucre
4. Ajouter le chocolat et la farine

5. Beurrer un moule (plutôt rond et haut et pas d'un très grand diamètre)
 6. Verser le mélange dans le moule et mettre au four.
 7. Le temps de cuisson est 1 320 secondes
-

Miam !