

Défi Maths et Pâtisserie !

But du défi : montre comment tu adaptes et réalises une recette de cuisine comme un chef !

Règlement :

1. Tu dois réaliser une recette de pâtisserie sucrée (gâteau, crêpes, biscuits, tarte...) ou salée (cake salé, tarte, tourte...) de préférence en autonomie (avec l'autorisation des parents, ils peuvent surveiller, sortir le gâteau du four... mais doivent intervenir le moins possible)
2. Il est obligatoire de **modifier les quantités**. Par exemple, si tu as une recette pour 6, la faire pour 4.
3. Tu dois rendre un document (écrit à la main ou à l'ordinateur) comprenant :
 - a. La recette d'origine
 - b. La recette modifiée
 - c. au moins une photo du résultat (ou un dessin si tu ne peux ou ne veux pas faire de photo), et si possible des photos des mesures prises (verre doseur, balance...), en évitant de photographier des personnes.
 - d. Un petit texte (2 à 5 lignes) expliquant les difficultés que tu as rencontrées, et si tu as aimé réaliser la recette (ou non). S'il y a des ratés, raconte-les aussi ! (tu auras une chance d'être dans la catégorie des résultats intéressants)
4. **Recettes interdites** : le quatre-quarts et le gâteau au yaourt (sinon c'est trop facile!)
5. Tu peux rendre un document électronique (fichier pdf, Word ou LibreOffice), ou papier (écrit à la main, avec dessins, collages...)
6. à rendre pour le **mercredi 29 avril**

Les résultats les plus intéressants seront affichés en classe (les plus intéressants pour les maths, les plus beaux, les plus drôles).

Si tu manques d'inspiration, une recette de crêpes (attention, cela en fait vraiment beaucoup!)

Pour environ 24 crêpes :

500 g de farine
150 g de sucre
4 œufs
1/2 litre de lait
1/2 litre d'eau
de l'huile ou du beurre pour graisser la poêle

Bien mélanger le sucre et les œufs (avec un fouet si tu en as un, sinon avec une fourchette)
Ajouter 3 cuillères à soupe de farine et un peu de lait, bien mélanger avec le fouet (ou une cuillère)
Une fois que c'est bien mélangé, rajouter à nouveau 3 cuillères de farine et un peu de lait. La pâte doit rester toujours bien épaisse, mais il faut pouvoir mélanger.
Continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine.
Ajouter le reste de lait et d'eau.
On peut faire reposer, mais ce n'est pas obligatoire pour cette recette.
Graisser la poêle. Attendre qu'elle soit bien chaude pour faire cuire la crêpe.
(on peut faire cuire ces crêpes sur un bilig).