

Expliquer une recette : la pâte à choux

Exercices

1 – Un peu de vocabulaire : les catégories d'ingrédients

Avant d'écouter, testez vos connaissances. À quelle catégorie appartiennent les ingrédients suivants ?

Le lait et l'eau sont des : **liquides.** / **assaisonnements.** / **matières grasses.**

Le sucre et le sel sont des : **liquides.** / **assaisonnements.** / **matières grasses.**

Le beurre et l'huile sont des : **liquides.** / **assaisonnements.** / **matières grasses.**

2 – Compréhension globale.

Écoutez l'extrait en entier. De quels ingrédients avez-vous besoin pour faire une pâte à choux ?



du sucre



de la vanille



du lait



de l'huile



du sel



de la farine



des œufs



du beurre



de la levure

3 – Les étapes de la recette.

Réécoutez l'extrait en entier. Numérotez les étapes de la recette.

1 Mélanger le liquide, les assaisonnements et la matière grasse.

..... Faire frémir le liquide ou bouillir.

..... Vérifier que la pâte se détache et forme une boule.

..... Hors du feu, ajouter la farine tamisée et mélanger.

..... Ajouter les œufs.

..... Remettre sur le feu pour dessécher la pâte.

7 Mélanger le tout au batteur de table ou à la main.

4 – Bouillir, frémir et dessécher.

Écoutez l'extrait de 1 :14 à 1:23. Écrivez les noms que vous entendez.

Et une fois qu'on a fait ça, on a fait les trois étapes, l'..... ou le avec le lait, la matière grasse et l'assaisonnement, la farine et le et ensuite l'..... des œufs. »

5 – La pâte est-elle réussie ?

Écoutez l'extrait de 1:23 jusqu'à la fin. Que comprenez-vous ?

La technique de la spatule. La pâte est réussie si :

- elle ne colle pas à la spatule.
- elle colle à la spatule mais tombe en pointe.
- elle colle bien à la spatule.

La technique de la cuillère. La pâte est réussie si :

- la cuillère ressort « propre » quand on la met dedans.
- elle colle à la cuillère mais en coule doucement.
- elle se referme doucement autour de la cuillère.

Exercices corrigés

1 – Un peu de vocabulaire : les catégories d'ingrédients

Le lait et l'eau sont : **des liquides**.

Le sucre et le sel sont : **des assaisonnements**.

Le beurre et l'huile sont : **des matières grasses**.

2 – Compréhension globale



X du sucre



X du lait



X du sel



X de la farine



X des œufs



X du beurre

3 – Les étapes de la recette.

1 Mélanger le liquide, les assaisonnements et la matière grasse.

2 Faire frémir le liquide ou bouillir.

5 Vérifier que la pâte se détache et forme une boule.

3 Hors du feu, ajouter la farine tamisée et mélanger.

6 Ajouter les œufs.

4 Remettre sur le feu pour dessécher la pâte.

7 Mélanger le tout au batteur de table ou à la main.

4 – Bouillir, frémir et dessécher

Et une fois qu'on a fait ça, on a fait les trois étapes, **l'ébullition** ou le **frémissement** avec le lait, la matière grasse et l'assaisonnement, la farine et le **desséchage** et ensuite **l'ajout** des œufs. »

5 – La pâte est-elle réussie ?

La technique de la spatule. La pâte est réussie si : X elle colle à la spatule mais tombe en pointe.

La technique de la cuillère. La pâte est réussie si : X elle se referme doucement autour de la cuillère.