

Co-Int MATHS SÉANCE 10: La fiche technique	NOM : Prénom :
---	-------------------------------

Objectifs :

- Savoir utiliser les propriétés de proportionnalité
- savoir faire des conversions

PARTIE 1 : Savoir lire une fiche technique : Tarte au chocolat/tarte normande

Les fiches techniques que vous aurez à travailler, n'auront pas toutes le même format. Cependant, les informations importantes seront toujours les mêmes, il est donc important d'apprendre à lire, interpréter et savoir valoriser ce document.

Premièrement, repérer les informations relatives à la recette.

Nom de la Recette :

Nombre de personnes:

Répondre aux questions suivantes :

Quel est le temps de mise en place avant de démarrer votre recette ?

.....

Quelle est la quantité de farine nécessaire pour faire la pâte sucrée ?

.....

Quelle est la quantité de sucre semoule nécessaire pour toute la recette?

.....

Quelle est la quantité de beurre nécessaire pour la ganache ?

.....

Cette recette est décomposée en étapes (appelée), combien y en a-t-il ?

.....

Combien de temps faut-il pour éplucher et tailler les pommes en quartiers ?

.....

Quel est le temps de cuisson de la première tarte ?.....

Combien de temps faut-il pour préparer cette recette ?

PARTIE 2 : Savoir établir la même recette pour un nombre de personnes différent.

La recette des tartes est donnée pourpersonnes

Remplir le tableau pour les quantités demandées.

DENREES	Unité	Quantité pour personnes	Quantité pour 16 personnes	Quantité pour 4 personnes	Quantité pour 3 personnes
<u>Ganache</u>					
Couverture chocolat	Kg	0,150			
Crème liquide	L	0,150			
Trimoline	Kg	0,015			
Beurre	Kg	0,050			

PARTIE 3 : Les conversions d'unités d'une fiche technique

La fiche technique est présentée avec des poids en kg et des volumes en litre.

Rappel sur les tableaux de conversions

Tableau de conversion des unités de poids (g)

.....	g

Tableau de conversion des unités de volume (L)

.....	L

A l'aide des tableaux de conversion et de la recette de la ganache, remplir le tableau ci dessous.

DENREES	Unité	Quantité pour 8 personnes
<u>Ganache</u>		
Couverture chocolat	g
Crème liquide	cL
Trimoline	g
Beurre	g

Une personnes de nationalité américaine vous demande la recette de la ganache mais ne sait pas convertir les kg en pound , à vous de lui donner les bonnes valeurs.

Sachant que :

1 ounce 28.349 g

1 pound 453.59 g

Remplir le tableau ci dessous

DENREES	Unité	Quantité pour 8 personnes
<u>Ganache</u>		
Couverture chocolat	pound
Crème liquide	cL
Trimoline	pound
Beurre	pound



Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

FICHE TECHNIQUE

Photo ou dessin :

Intitulé de la préparation :

Tarte au chocolat Tarte Normande

Nom, prénom : _____ Classe : _____ date/..../20.....

Descriptif de la recette :

Tarte réalisée en pâte sucrée et cuite à blanc, garnie d'une couche de crème ganache

Nombre de
couverts :

8

DENREES	Unité	Quantité	Coût pour 1 unité	Coût revient total	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte sucrée					1	MEP du poste de travail	5'
Farine	Kg	0,250			2	Réaliser la pâte brisée, puis la diviser en 2 pâtons.	15'
Beurre	Kg	0,125					10'
Sucre semoule	Kg	0,025			3	Foncer les cercles	
Sel	Kg	0,005			4	Cuire l'un des fonds de tarte à blanc	5'
Œuf (jaune d')	Pce	1					
Eau	L	0,05			5	Eplucher et tailler les pommes en quartiers	10'
Beurre pour le cercle	Kg	0,010					
Farine pour abaisser	Kg	0,040			6	Confectionner l'appareil à crème prise	5'
Ganache					7	Disposer harmonieusement les pommes sur le fond, et ajouter l'appareil	5'
Couverture chocolat	Kg	0,150					
Crème liquide	L	0,150			8	Cuire la tarte à 200°C pendant 20 à 30 min	
Trimoline	Kg	0,015			9	Réaliser la ganache :	
Beurre	Kg	0,050				- Porter la crème à ébullition	10'
Appareil crème prise						- Ajouter la trimoline	
Œuf (jaune d')	Pce	1				- Hors du feu, ajouter le chocolat	
Œuf entier	Pce	1				- Lisser et homogénéiser à l'aide d'une spatule	
Sucre semoule	Kg	0,025				- Ajouter le beurre et lisser à nouveau	
Lait	L	0,100					
Crème	L	0,05			10	Garnir le fond de tarte cuit à blanc	5'
Vanille	l	PM					
Pommes	Kg	0,300					
COÛT DE REVIENT TOTAL / PORTION :				€			