

Co-Int MATHS**SÉANCE 5: La crème au caramel**

proportionnalité- conversions - arrondis

NOM :

Prénom :

Objectifs :

- Calculer une quatrième proportionnelle
- Savoir convertir

- Savoir lire et compléter des tableaux à simple ou double entrée.

PARTIE 1 :

La crème caramel ou crème dessert au caramel est une crème dessert nappée d'une couche de caramel liquide. Le plat se déguste partout dans le monde.



Indiquer si les affirmations ci-dessous sont vraies ou fausses :

Affirmations	Vrai	Faux
Il ne faut pas confondre crème caramel et crème brûlée, qui est une crème dessert où la caramélisation n'est que sur le dessus.		
Elle est habituellement cuite au bain-marie sur une cuisinière ou au four dans un bain d'eau.		
La crème caramel est généralement servie chaude.		
La crème caramel a été introduite au Vietnam par les français et le caramel est parfois remplacé par du café noir.		
La crème caramel se nomme aussi crème renversée, car elle est renversée dans un plat avant d'être servie.		

PARTIE 2 :

La crème au caramel : Denrée pour 8 personnes.

INGRÉDIENTS

8 PERSONNES   

 Lait	1 litre	 œufs entier	3
Jaunes	3	 Sucre	200 g
 Vanille liquide	1 c à c	 Sucre vanillé ou 1 sachet	1 c à c

Source : journal des femmes.fr

1) Quelles sont les unités de mesure utilisées dans la recette ?

.....
.....
.....

2) Combien d'œufs sont nécessaires pour réaliser cette recette ?

.....

3) Indiquer tous les ingrédients nécessaires et les quantités correspondantes.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4) Calculer le prix d'une crème au caramel pour 8 personnes à partir des prix suivants :

Oufs 1,53 € la boîte de 6, lait entier 1,18 € le litre, sucre 1,32 € le kg, sucre vanillé Alsa 1,97 € les 12 sachets et vanille liquide 3,59 € les 50 mL.

Ingrédients	Prix relevé au supermarché	Prix unitaire	Quantité utilisée dans la recette	Prix total
Prix pour 8 personnes				€
Prix pour 1 personne				

5) De quel(s) matériel(s) a-t-on besoin pour mesurer les quantités des différents ingrédients ?

.....

6) On souhaite réaliser cette recette pour 12 couverts. Complète le tableau des ingrédients ci-dessous :

Pour 12 personnes	Unité	quantité

7) Si le bain-marie est fait au four, à quel thermostat faut-il le régler ?

8) A quelle température correspond-t-il?

Le bain marie : <https://www.youtube.com/watch?v=eKGMGTCwZ4I>