

Questionnaire sur les pâtes de base

Pour cet exercice, vous devez lire plusieurs fois le document !
Interdiction de recopier le document ! Merci de faire des phrases !

1 ère partie : Type de pâte

1- Quelles sont les différentes catégories de pâtes de base ?

Donner un exemple pour chaque catégorie.

2- Quelles sont les particularités des :

-pâtes sèches :

-pâtes molles :

-pâtes montées :

-pâtes levées :

-pâtes poussées :

2 ème partie : Vocabulaire

3- retrouve le terme de vocabulaire qui va avec la définition ci dessous :

- a) J'évapore l'eau sur le feu afin qu'il y en ait moins dans ma pâte :
- b) Je cherche à faire « briller » ma préparation à l'aide de j'aune d'œuf :
- c) Je veux mettre ma pâte dans une moule afin qu'elle prenne la forme du moule :
- d) J'étale au rouleau ma pâte afin de l'aplatir :
- e) Je fais en sorte d'obtenir une pâte élastique :
- f) Je travaille ma pâte par petite quantité sur mon plan de travail :
- g) Comment s'appelle une boule de pâte que j'ai pas encore travaillé :
- h) Je laisse gonfler ma pâte :

i) Je recouvre ma pâtisserie de sucre ou de chocolat :

j) Je cherche à enlever les grumeaux de la farine :

3eme partie : Composants

1- Que contient la farine ?

2- Quelles sont les propriétés de la farine ?

3- Quels sont les deux types de farine généralement utilisés ?

4- A quoi sert le sucre ?

5- Quel type d'agent est le beurre ?

6- Quelle partie de l'œuf permet de créer de la légèreté dans une préparation ?

7- Si je veux apporter de la couleur à ma préparation, quelle partie de l'œuf je vais utiliser ?

8- Qu'est ce qui permet de faire pousser une pâte ?

4 ème partie : Les différents types de pâtes :

1- Quelles sont les différents types de pâtes ?

2- La pâte brisée :

a) Quels sont les ingrédients d'une pâte brisée ? En gramme.

b) Comment doit être la pâte brisée avant la cuisson et après la cuisson ?

c) Citer un exemple d'utilisation de cette pâte ? (recette)

3- La pâte à choux :

Explique moi.... (ingrédients, type de pâte, qu'est ce que je peux faire avec?)

4- La pâte à génoise :

Explique moi.... (ingrédients, type de pâte, qu'est ce que je peux faire avec?)

5 ème partie : Mémorisation

1- Tu dois être capable de citer les différents types de pâtes sans regarder le document

2- Demande à quelqu'un de te tester sur les définitions des termes de vocabulaire.

