

Besoin d'aide? Tu as des questions? Tes enseignant(e)s sont disponibles pour t'aider!

Mme Noémie Ouellet : noemie.ouellet@csp.qc.ca
Mme Geneviève Mathieu : genevieve.mathieu@csp.qc.ca
Mme Sylvie Bazin : sylvie.bazin@csp.qc.ca
M. Farid Amellal : farid.amellal@csp.qc.ca
Mme Diane-Helen Brunelle: diane-helen.brunelle@csp.qc.ca

Une recette de biscuits

Consigne à l'élève

- À partir d'une recette originale de biscuits aux pépites de chocolat, tu dois prévoir les quantités d'ingrédients nécessaires pour cuisiner selon l'une des trois options suivantes.
 - Option 1 : Obtenir 30 biscuits à manger avec ta famille durant la semaine.
 - Option 2 : Tripler la recette de biscuits.
 - Option 3 : Obtenir quatre biscuits par personne. Tous les membres de ta famille raffolent de tes biscuits!
- Tu peux utiliser la recette de la page suivante ou une autre recette de ton choix.

Matériel requis

- La recette originale de biscuits aux pépites de chocolat et le solutionnaire qui se trouvent aux pages suivantes.

Information aux parents

À propos de l'activité

Le but de cette activité est de travailler le raisonnement proportionnel et les opérations sur les fractions. Cette activité peut être réalisée avec les élèves de 1^{re} et de 2^e secondaire.

Cette tâche demande à votre enfant de cuisiner une recette de biscuits aux pépites de chocolat selon l'une des trois options proposées. La supervision d'un adulte peut être nécessaire pour la réalisation de la recette (manipulation du four).

Source : <http://www.5ingrédients15minutes.com/fr/recettes/collations/biscuits-aux-pepites-de-chocolat/>

Recette originale de biscuits aux pépites de chocolat

Nombre de portions : 12 biscuits

Ingrédients :

- 1 tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de fécule de maïs
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{8}$ de cuillère à thé de sel
- $\frac{3}{8}$ de tasse de beurre ramolli
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
- $\frac{1}{4}$ de tasse de cassonade
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de vanille
- 100 grammes de chocolat noir 70 % coupé en morceaux

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec la fécule de maïs, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter le beurre avec le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse.
4. Ajouter l'œuf et la vanille à la préparation au beurre en fouettant.
5. Incorporer graduellement les ingrédients secs en remuant avec une cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une pâte.
6. Incorporer la moitié des morceaux de chocolat.
7. Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, déposer environ 2 cuillères à soupe de pâte par biscuit en les espaçant de 5 cm.
8. Parsemer les biscuits du reste des morceaux de chocolat. Cuire au four de 10 à 12 minutes.
9. Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

Aide mémoire de tes enseignants

Pour cette activité tu devras modifier la quantité de chaque ingrédient en utilisant une des 4 opérations mathématiques (+ , - , × , ÷).

Si tu as oublié comment faire ces opérations avec des fractions ? Pas de panique !!

Voici un lien vers une vidéo Alloprof qui t'expliquera comment faire chacune d'elle :
<http://www.alloprof.qc.ca/BV/Pages/em1047-1.asp>

Pour t'aider à t'organiser, voici des tableaux dans lesquels tu pourras écrire tes résultats après chaque calcul :

$$12 \times ? = 30$$

| Option 1 : Obtenir 30 biscuits | |
|---------------------------------------|---|
| | tasses de farine |
| | cuillère à soupe de fécule de maïs |
| | cuillère à thé de bicarbonate de soude |
| | cuillère à thé de sel |
| | tasse de beurre ramolli |
| | tasse de sucre |
| | tasse de cassonade |
| | œufs |
| | cuillère à thé de vanille |
| | grammes de chocolat noir 70 % coupé en morceaux |

| Option 2 : Tripler la recette | |
|--------------------------------------|---|
| | tasses de farine |
| | cuillère à soupe de fécule de maïs |
| | cuillère à thé de bicarbonate de soude |
| | cuillère à thé de sel |
| | tasse de beurre ramolli |
| | tasse de sucre |
| | tasse de cassonade |
| | œufs |
| | cuillère à thé de vanille |
| | grammes de chocolat noir 70 % coupé en morceaux |

Option 3 : Obtenir 4 biscuits par personne

| | |
|--|--|
| | tasses de farine |
| | cuillère à soupe de fécule de maïs |
| | cuillère à thé de bicarbonate de soude |
| | cuillère à thé de sel |
| | tasse de beurre ramolli |
| | tasse de sucre |
| | tasse de cassonade |
| | œufs |
| | cuillère à thé de vanille |
| | grammes de chocolat noir 70 % coupé en morceaux |

N'oublie pas que...

Le dénominateur d'un entier est toujours 1.

Exemple : $3 = \frac{3}{1}$

Annexe – Solutionnaire

Le nombre de portions produites par la recette originale de biscuits aux pépites de chocolat est de 12 biscuits.

| Option 1 : Obtenir 30 biscuits | Option 2 : Tripler la recette |
|--|--|
| $2\frac{1}{2}$ tasses de farine | 3 tasses de farine |
| $\frac{5}{4}$ ou $1\frac{1}{4}$ cuillère à soupe de fécule de maïs | $\frac{3}{2}$ ou $1\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de fécule de maïs |
| $\frac{5}{4}$ ou $1\frac{1}{4}$ cuillère à thé de bicarbonate de soude | $\frac{3}{2}$ ou $1\frac{1}{2}$ cuillère à thé de bicarbonate de soude |
| $\frac{5}{16}$ de cuillère à thé de sel | $\frac{3}{8}$ de cuillère à thé de sel |
| $\frac{15}{16}$ de tasse de beurre ramolli | $\frac{9}{8}$ ou $1\frac{1}{8}$ de tasse de beurre ramolli |
| $\frac{5}{8}$ de tasse de sucre | $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre |
| $\frac{5}{8}$ de tasse de cassonade | $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade |
| Environ 3 œufs | 3 œufs |
| $\frac{5}{4}$ ou $1\frac{1}{4}$ de cuillère à thé de vanille | $\frac{3}{2}$ ou $1\frac{1}{2}$ cuillère à thé de vanille |
| 250 grammes de chocolat noir 70 % coupé en morceaux | 300 grammes de chocolat noir 70 % coupé en morceaux |

Option 3 : Obtenir 4 biscuits par personne

Réponses variées.

La quantité de chaque ingrédient change selon le nombre de personnes dans la famille.