|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Date :  NOM : | **CUISINE**  **c) Sciences de l’alimentation** | **CAP** |
| ***EVALUATION :***  **LES FECULENTS** | **Professeur :**  **Mme Lemarié** |
| OBSERVATION : | | |

*A l’occasion d’un repas à thème, vous réalisez un entremet brésilien nommé « Manjar blanc » :*

|  |
| --- |
| ***MANJAR BLANC***  http://i2.wp.com/www.miguelpena.com/wp-content/uploads/2013/09/menjarblanc.jpg?resize=500%2C485*Ingrédients :*   * *1l de lait* * *400g de lait de coco* * *4 cuillères à soupe de farine de maïs* * *½ cuillère à soupe de sucre*   *Préparation :*  *Mélanger la farine de maïs et le sucre,*  *Ajouter le lait et le lait de coco*  *Puis porter sur le feu.*  *Remuer vigoureusement jusqu’à ce que le mélange épaississe.*  *L’enlever du feu.*  *Verser dans un moule à gâteau et mettre 1h30 dans le réfrigérateur.*  *Démouler et verser dessus une sauce aux fruits de la passion.*  *Servir.* |

1. *Souligner le ou les aliments du groupe des féculents parmi la liste des ingrédients de la recette.*
2. *Sou ligner les constituants alimentaires des féculents dans la liste suivante.*
3. *Relier les constituants alimentaires à leur rôle(s) dans l’organisme.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Protéines d’origine végétale* | ● |  |  |  |
| *Lipides* | ● |  | ● | *Minéralisation des os et des dents* |
| *Glucides simples* | ● |  | ● | *Rôle énergétique* |
| *Glucides complexes* | ● |  | ● | *Rôle constructeur* |
| *Calcium* | ● |  | ● | *Facilitent le transit intestinal* |
| *Fibres* | ● |  | ● | *Rôle fonctionnel* |
| *Protéines d’origine animale* | ● |  |  |  |

*Dans cette recette, tous les ingrédients sont portés sur le feu puis il faut « remuer jusqu’à ce que le mélange épaississe ».*

1. *Expliquer comment a lieu cet épaississement.*

*…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*