

## TP 1 : Tous en cuisine

### Recette de la pâte à crêpes

**Objectif :** Pour savourer de bonnes crêpes, il faut réussir sa pâte, donc réussir à mesurer correctement les masses et les volumes des ingrédients.

#### Ingrediénts :

250 g de farine  
4 œufs  
50 cL de lait  
2 Cas de sucre  
50 g de beurre fondu  
1 pincée de sel

#### Préparation :

Mettez la farine dans une terrine avec le sucre et le sel.  
Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.  
Mélangez doucement avec un fouet.  
Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit. Si la pâte paraît épaisse ajoutez un peu de lait.  
Ajoutez le beurre fondu refroidi et mélangez bien.



#### Matériel :

→ Compléter le tableau ci dessous :

Balance	Symbol d'une balance	Verre mesureur (remplace l'éprouvette graduée)	Symbol d'une éprouvette graduée
			

#### Préparation des ingrédients :

→ Consignes :

- Indiquer avec précision chaque étape du protocole à suivre pour mesurer les ingrédients. (Aidez-vous des leçons "mesurer une masse" et "mesurer un volume")
- Écrire les calculs à faire s'il le faut ainsi que les résultats.
- Représenter chaque étape avec un schéma ou une photo.

#### I. MESURE DE MASSE :

**Mesurer 250 g de farine : mesurer la masse d'un solide**

Protocole : \_\_\_\_\_

Résultats (et calculs) :

$$M_{\text{farine}} =$$



## Mesurer 50 g de beurre fondu : mesurer la masse d'un liquide

Protocole :

Aide : la masse du beurre solide = la masse du beurre fondu.

Résultats (et calculs) :

$$M_{\text{beurre}} =$$

Résultats (et calculs) :

$$V_{\text{lait}} =$$

## Mesurer le volume d'un œuf : Mesurer le volume d'un solide

Protocole :

Résultats (et calculs) :

$$V_{\text{oeuf}} =$$