

## 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.



#### Ingrédients :

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	Symbole d'une balance	Verre mesureur (remplace l'éprouvette graduée)	Symbole 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) :

$M_{\text{beurre}} =$

## II) MESURE DE VOLUME :

### Mesurer 50 cL de lait : **mesurer un volume d'un liquide**

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

Résultats (et calculs) :

$V_{\text{lait}} =$



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

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

Résultats (et calculs) :

$V_{\text{œuf}} =$