

Atelier pâtisserie



J'adore la pâtisserie

Rémy

Réalisé avec Édupages Creator

Introduction:

Notre alimentation est un des éléments importants de notre vie. C'est un moment de plaisir pour celui qui cuisine et pour celui ou ceux qui déguste(nt) le plat.

Aussi comme j'aime cuisiner des plats sucrés et que j'ai une pensée pour ceux qui s'ennuient chez eux, j'ai décidé d'écrire mon livre sur le thème de la pâtisserie. J'espère que cela te plaira.

Dans ce livre, tu trouveras deux recettes que j'ai réalisé ainsi que des recommandations utiles à connaître pour cuisiner de bons gâteaux.

Recommandations :


- Pour toute cuisson au four ou sur les plaques de cuissons demande à un adulte de s'en occuper avec toi.**
- N'utilise jamais d'objets coupants ou tranchants sans la surveillance d'un adulte.**
- Vérifie que tu as bien tous les ingrédients avant de démarrer la recette.**
- N'oublie pas de nettoyer et de ranger quand tu auras terminé.**
- Très important: commence toujours par te laver les mains.(Ce n'est pas très visible sur la photo jointe mais j'ai réalisé un tableau qui explique comment bien se laver les mains.)**

LAVAGE DES MAINS

- Avant chaque geste propre
- Après chaque geste sale
- Avant et après tous les gestes de la vie quotidienne (café, déjeuner, toilettes, ...)


Lavage des mains avec du savon et de l'eau


AVEC L'EAU,
L'HYGIENE C'EST SIMPLE.
MAIS NE LA GASPILLONS PAS,
FERMONS LE ROBINET.




Mouiller les mains abondamment et appliquer suffisamment de produit pour recouvrir toutes les surfaces des mains et frictionner :

SE LAVER LES MAINS
C'EST PRENDRE SOIN
DE SOI ET DES AUTRES






2




3




4


Paume contre paume par rotation. Insister sur le dos des mains et sur les espaces interdigitaux.



5

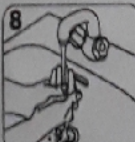


6




7

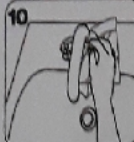
Insister sur le dos des doigts, les pouces et la pulpe des doigts.



8




9



10


Rincer les mains à l'eau, sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique, fermer le robinet à l'aide de la serviette.



11

Les mains sont propres.

⌚ 40-60 secondes



Attention à respecter le temps de lavage !

Référence : recommandations de l'OMS

Quand j'ai vérifié si j'avais bien tous les ingrédients pour réaliser les deux recettes que j'avais choisi, j'ai constaté qu'il n'y avait plus de farine.

On a dû acheter de la farine de maïs à la place de la farine de blé pour confectionner mes deux recettes. En effet, à cause du confinement, les gens s'ennuient et se mettent à la pâtisserie donc ils achètent de la farine de blé.

Autre raison: les pays à qui la France achète le plus de farine de blé sont l'Allemagne et l'Italie(l'Italie qui a beaucoup de morts), qui sont touchés par le Covid-19. C'est pour cela qu'il n'y a plus de farine de blé dans les magasins.

Première recette:

Crêpe à la farine de maïs(je l'ai fait, c'est très bon).

Ingrédients:

250 grammes de farine de maïs

4 oeufs

50 cl de lait

1 pincée de sel

1.Verse la farine dans un saladier.

Ajoute la pincée de sel.

2.Mélange et forme un puits où tu ajouteras les oeufs battus.

3.Mélange au fouet puis, tout en fouettant, ajoute le lait petit à petit(cela veut dire que tu dois être avec un ou une adulte ou même un grand frère ou une grande soeur).

4.Laisse reposer ta pâte 1 heure sous un torchon dans le réfrigérateur.

5.Pour la cuisson: huile légèrement ta poêle à crêpe à l'aide d'un morceau de papier essuie-tout, puis verse une louche de pâte.

Etale la pâte du dos de la louche et laisse cuire à feu doux.

Cette pâte à crêpe nécessite d'être bien mélangée entre chaque louche. Tu verras, c'est super bon. Attention, les crêpes peuvent être épaisses.



Deuxième recette: les cookies de ma mamie. (Tu verras, les cookies seront très jaune).

Ingrédients:

150 grammes de farine de maïs

1 c à café de levure chimique

1 oeuf

50 grammes de compote de pomme (pour ceux qui n'aime pas la compote cela ne se sent pas du tout)

50 grammes de beurre mou mais pas fondu

30 grammes de sucre et environ 20 grammes de pépites ou morceaux de chocolat.

Dans un saladier mettre tous les ingrédients sauf le chocolat. Bien malaxer. Ajouter le chocolat. Façonner 14 boules (j'ai réussi à en faire 16) sur une feuille de cuisson. Cuire 8 minutes dans le four préchauffer à 180°C. Vérifier la cuisson. Hummmm, c'est super bon !!!!!!!

