

Correction



Ingrédients	2 personnes	6 personnes	10 personnes	5 personnes
Farine (g)	85	255	425	212,5
Sucre (g)	50	150	250	125
Œufs	1	3	5	2,5 (là c'est compliqué à doser...)
Beurre (g)	25	75	125	62,5
Levure	1 cuillère à café arasée	3 cuillères à café arasées	5 cuillères à café	2 cuillères à café et la moitié d'une autre)
Lait	1/3 d'un verre (5cl)	1 verre (15cl)	5/3 = 1 verre et 2/3	12,5 cl
Sucre vanillé	1 /3 d'un paquet	1 paquet	5/3 = 1 paquet et 2/3	5/6 d'un paquet



6 personnes, c'est trois fois plus que 2 personnes, on multiplie donc par 3.

Pour 5 personnes

On cherche pour 1 personne en divisant la recette par 2 puis on multiplie par 5.

Exemple pour la farine.

$$\underline{85 : 2 = 42,5}$$

$$\underline{42,5 \times 5 = 212,5}$$

212,5 grammes de farine sont nécessaires pour 5 personnes.

On peut aussi chercher pour 10 personnes (calcul mental, c'est 5 fois plus) et diviser par 2.

Exemple pour le sucre

$$\underline{50 \times 5 = 250}$$

$$\underline{250 : 2 = 125}$$

125 grammes de sucre sont nécessaires pour 5 personnes.

CM2 : Lait

2 personnes 5 cl

1 personne $5 : 2 = 2,5$ cl

5 personnes $2,5 \times 5 = 12,5$ cl

Sucre vanillé

2 personnes $1/3$ d'un paquet

1 personne, la moitié d'un tiers : $1/6$

5 personnes , 5 fois $1/6 = 5/6$ (soit un peu moins qu'un paquet entier).

Vous l'aurez compris, mieux vaut réaliser la recette pour 6 et en garder un peu pour le lendemain.

Bon appétit...