



CONTINUITÉ PEDAGOGIQUE HAS REIBEC **CLASSE 407** 25 AU 29 OCTOBRE 2021

Consigne : Réaliser la recette donnée en respectant les consignes suivantes :

- 1- Pour chacune des étapes de la recette vous prendrez une photo afin d'illustrer le déroulement de la recette.
- 2- Compléter le tableau suivant une fois la recette réalisée.

ETAPES	PHOTOS	DIFFICULTES RENCONTREES

- 3- Compléter la fiche organoleptique suivante lors de la dégustation (prenez le temps lors de la dégustation)

	Critères Donner une note de 0 à 5 <i>1 correspond à critère non respecté</i> <i>5 correspond à critère parfaitement respecté</i>	Corrections possibles
Aspect	- apparence zébré :/5 - apparence marbré :/5	
Odeur	- brûlée :/5 - chocolatée :/5 - vanillée :/5	
Saveur	- sucrée :/5 - amère :/5 - brûlée :/5	
Texture	- onctueuse :/5 - pâteuse :/5 - sèche :/5	



CONTINUITE PEDAGOGIQUE HAS REIBEC **CLASSE 407**

25 AU 29 OCTOBRE 2021



GATEAU MARBRE ZEBRE

INGREDIENTS

Désignation	Quantité	Matériel
FARINE	300 g	Balance/ Verre doseur
LAIT	150 ml	2 saladiers
HUILE DE TOURNESOL	150 ml	Cuillère à soupe
SUCRE	200 g	Cuillère à café
OEUFS	4	Tamis
LEVURE CHIMIQUE	1 cuillère à café	Moule rond
SEL	1 pincée	Râpe
POUDRE DE CACAO NOIR NON SUCRE	2 cuillères à soupe	
ESSENCE VANILLE	1 cuillère à soupe	
CANNELLE EN POUDRE	1 cuillère à café rase	
CITRON VERT	Le zeste d'un citron	

PROCEDURE

- 1- Nettoyer votre plan de travail
- 2- Préparer votre matériel et **peser tous vos ingrédients**
- 3- Dans un grand saladier, casser les œufs, ajouter le sucre, le sel, la vanille, la cannelle et le zeste du citron. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène
- 4- Ajoutez l'huile et le lait, continuez à mélanger
- 5- Ajoutez la farine et la levure au tamis. Mélangez jusqu'à obtention d'une belle pâte à gâteau lisse et brillante.
- 6- Verser la moitié de la préparation obtenue dans le second saladier. Ajouter la poudre de cacao au tamis. Mélanger
- 7- Préchauffez le four à 180°C Th.6.
- 8- Dans le moule beurré et fariné, verser 2 c. à soupe de pâte cacaotée au centre, la pâte va s'étaler en cercle. Au milieu de ce premier cercle, verser délicatement 2 c. à soupe de pâte nature, puis une fois qu'elle s'est étalée, 2 c. à soupe de pâte cacaotée toujours au centre. Répéter l'opération en alternant les pâtes jusqu'à épuisement des pâtes à gâteau.
ATTENTION : Laisser la pâte s'étendre toute seule petit à petit.
- 9- Enfournez pour 30 à 40 minutes en surveillant bien, puis vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche.
- 10- Démoulez et laissez refroidir
- 11- Couper une tranche afin de vérifier le motif marbré-zébré. Déguster.



CONTINUITE PEDAGOGIQUE HAS REIBEC CLASSE 407
25 AU 29 OCTOBRE 2021

Notes