

<b>Co-Int MATHS</b> 2de CAP Cuisine <b>SÉANCE 4: Les œufs en neige :</b> proportionnalité- conversions	NOM : .....  Prénom : .....
--	-----------------------------------

**Objectifs :**

- Calculer une quatrième proportionnelle
- Savoir lire et compléter des tableaux à double entrée.
- Savoir convertir

**PARTIE 1**

Un entremet froid de cuisine à la base de meringue à la française pochée : les œufs à la neige.

Les œufs à la neige sont des blancs d'œufs fouettés en neige, sucrés, puis pochés dans de l'eau ou du lait servis avec de la crème anglaise parfumée à la vanille.



Indiquer si les affirmations ci-dessous sont vraies ou fausses :

<b>Affirmations</b>	<b>Vrai</b>	<b>Faux</b>
Au 16 <sup>ème</sup> siècle, les entremets étaient des plats servis entre le plat principal et le dessert.		
Il existe 3 sortes de meringues : suisse, française, italienne.		
Le terme « pocher » signifie cuire dans un liquide.		
La crème anglaise s'appelle english cream en anglais		
Si l'on ajoute du caramel, les œufs à la neige deviennent des îles flottantes.		

**PARTIE 2 :**

**Les œufs à la neige :** denrées pour 8 couverts.

1) Quelles sont les unités de mesure utilisées dans la recette ?

.....  
 .....  
 .....

2) Combien d'œufs sont nécessaires pour réaliser cette recette ?

.....

3) Indiquer tous les ingrédients nécessaires et les quantités correspondantes.

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

4) Calculer le prix des œufs à la neige pour 8 personnes à partir des prix suivants :

Œufs 1,53 € la boîte de 6, lait entier 1,18 € le litre, sucre 1,32 € le kg, vanille 11,85 € le sachet de 3 gousses.

<b>Meringue</b>		
- œufs (8 blancs)	kg	0,260
- sel fin	kg	PM
- sucre semoule	kg	0,200
<b>Crème anglaise</b>		
- lait	l	0,50
- œufs (4 jaunes)	kg	0,080
- sucre semoule	kg	0,100 à 0,125
- vanille	gousse	1/2

Ingrédients	Prix relevé au supermarché	Prix unitaire	Quantité utilisée dans la recette	Prix total
Prix pour 8 personnes				€
Prix pour 1 personne				

5) De quel(s) matériel(s) a-t-on besoin pour mesurer les quantités des différents ingrédients ?

6) On souhaite réaliser cette recette pour 12 couverts. Complète le tableau ci-dessous :

<b>POUR 12 COUVERTS</b>	Unités	Quantités
<b><u>Meringue française</u></b>		
Œufs (..... blancs)	kg	
Sel fin	kg	
Sucre semoule	kg	
<b><u>Crème anglaise</u></b>		
Lait	L	
Œufs (..... jaunes)	kg	
Sucre semoule	kg	
Vanille	gousse	

7) Calculer le poids (la masse) d'un blanc d'œuf et l'exprimer en grammes.

Un blanc d'œuf pèse ..... grammes.

.....

Calculer le poids (la masse) d'un jaune d'œuf et l'exprimer en grammes.

Un jaune d'œuf pèse ..... grammes.

.....

8) Calculer le poids de la crème anglaise pour 8 couverts.

.....

Comment réussir à monter à la main ses blancs en neige ?

<https://www.youtube.com/watch?v=UsOmPmbQU2Y>