

Galette des rois selon Nicolas Bernardé

https://www.youtube.com/watch?v=1N6untuk_p4

Vocabulaire

1 - Choisissez dans la liste ci-dessous la réponse aux questions qui suivent :

En cuisine,

- que fait-on lors du procédé de **mouillure** ?

- que fait-on lorsque l'on **fait monter** ?

- que fait-on lorsque l'on **émulsionne** ?

- que fait-on lorsque l'on **garnit** ?

- que fait-on lorsque l'on **raye** ?

a - On décore les pâtes à tarte, on dessine des traits à l'aide d'un couteau pointu.

b - On mélange deux liquide ou deux substances qui normalement ne se mélangent pas comme du beurre et un oeuf par exemple.

c - On bat au fouet petit à petit.

d - On prend un pinceau de cuisine et au badigeonne d'eau la pâte pour lui permettre de coller à d'autres éléments

e - On remplit d'ingrédients un contenant.

2 - Associez les listes des mots de la colonne **A** à leur référent de la colonne **B**

A	B
1 - farine - beurre - liquide - oeufs	a - un frigo (ou un frigidaire)
2 - joli - beau - brillant - doré	b - une fève
3 - rafraîchir - conserver - produit frais	c - un aspect gourmand
4 - couper - piquer - trancher	d - une pâte à tarte (feuilletage par exemple)
5 - galette des rois - céramique - haricot	e - un couteau

3 - Soulignez la bonne réponse

1 - Le restant,

a - ce sont les déchets que l'on met à la poubelle.

b - c'est ce qui reste d'une préparation non utilisée dans son intégralité.

2 - Le beurre ramolli,

a - c'est un beurre qui est resté à température ambiante quelque temps et qui est mou.

b - c'est la même chose que le beurre fondu.

3 - En pâtisserie, la dorure

a - c'est le fait de décorer à la feuille d'or les gâteaux sortis du four..

b - c'est le fait de passer sur les tartes avant cuisson un pinceau trempé dans le mélange

1 oeuf + 1 jaune d'oeuf.