

Recette des Cannes de Saint-Nicolas

<https://www.youtube.com/watch?v=CcXvLOVZCy0>

Quizz de compréhension

Regardez et écoutez. Puis répondez aux questions suivantes :

1 - Qu'est-ce que le Thermomix ?

- On ne sait pas
- Un robot électrique
- Un batteur électrique

2 - En cuisine, on utilise l'abréviation *cas*, qu'est-ce que cela veut-dire ?

- une cuillère à soupe de
- une cuillère à café de
- une cuillère à thé de

3 - Qu'est-ce qu'une gousse de vanille ?



4 - Quelle est différence entre gramme (gr) et centilitre (cl) ?

- Il n'y en a pas.
- On mesure le poids des ingrédients en kilogramme, gramme... et on mesure le poids des liquides en litre, centilitre, millilitre.
- On mesure le poids des liquides en kilogramme, gramme... et on mesure le poids des ingrédients en litre, centilitre, millilitre.

5 - Que signifie « incorporer » ?

- mettre dans
- assembler
- faire partie de

6 - À la place de « procéder au mélange », l'animateur de cette vidéo aurait pu dire ?

- faire tourner la machine
- mettre le robot en marche
- mélanger

7 - Que signifie « à température ambiante »

- Cela signifie que l'ingrédient doit être glacé.
- Cela signifie que l'ingrédient doit être chaud.
- Cela signifie que l'ingrédient doit être à une température correspondant à celle du lieu où l'on cuisine.

8 - Qu'est-ce qu'une « poche à douille cannelée » ?



Recette des Cannes de Saint-Nicolas

9 - À la place de « procédez au façonnage de vos cannes », l'animateur de cette vidéo aurait pu dire ?

- façonnez vos cannes
- dessinez vos cannes
- sculptez vos cannes

10 - À quoi ressemblent ces cannes ?

- à des points d'exclamation
- à des points d'interrogation
- à des points de suspension

11 - Il dit « Et voilà, le tour est joué ! ». Ce qui signifie :

- C'est terminé !
- C'est presque terminé !
- C'est terminé et c'est bien fait !

12 - Que faut-il faire avant de mettre au four (enfourner) ces cannes ?

- Il faut les laisser sécher au réfrigérateur.
- Il faut les laisser sécher à température ambiante.
- Il faut les laisser sécher environ 30 minutes.

13 - Ces cannes doivent cuire au four

- entre 15 à 20 minutes à 180°C
- entre 10 à 20 minutes à 180°C
- entre 15 et 20 minutes à 120°C

14 - Quel est le résultat ?

- Le résultat est satisfaisant, les cannes semblent excellentes.
- L'animateur est satisfait du résultat : ses cannes correspondent à ses attentes.
- Le résultat est insatisfaisant, les cannes sont trop cuites et sèches.