

**Le cake Ispahan**  
Recette de Pierre Hermé

1 - Voici une liste de mots, à vous de compléter le tableau ci-dessous avec 😊. N'oubliez pas de les insérer dans le tableau avec leurs déterminants : *sucres, semoule, four, passoire, cuillère en bois, pétales de rose, poudre d'amande, robot ménager, lait, maryse, poudre de biscuits de Reims, moule, framboise, farine, sucre glace, beurre, grille à pâtisserie, sirop de rose, jatte.*

Ingrédients	Ustensiles
40 g de	
quelques	
170 g de	
25 g de	
25 g de	
120 g de	
80 g de	
125 g de	
165 g de	
40 g de	
4	

2 - Complétez le texte « préparation » avec les verbes (et donc les actions) ci-dessous : *ajouter (2x), intégrer, cristalliser, beurrer, verser, recouvrir, saupoudrer (2x), mélanger, fouetter, enfourner, tamiser, monter en neige, préchauffer, incorporer, badigeonner, démouler.*

\_\_\_\_\_ le four à 180°.

\_\_\_\_\_ le lait et le sirop de rose au fouet.

\_\_\_\_\_ et \_\_\_\_\_ un moule à cake.

\_\_\_\_\_ la poudre d'amande, le sucre glace et la farine à l'aide d'une passoire et \_\_\_\_\_ avec le beurre mou dans un robot ménager. Utiliser une maryse pour faire bien faire descendre le sucre dans la pâte.

\_\_\_\_\_ les oeufs et faire mousser 2 min.

\_\_\_\_\_ le lait parfumé.

**Le cake Ispahan**  
Recette de Pierre Hermé

\_\_\_\_\_ les blancs \_\_\_\_\_ pas trop ferme dans  
une jatte.

\_\_\_\_\_ le sucre en poudre.

\_\_\_\_\_ délicatement les blancs avec le reste.

Dans le moule \_\_\_\_\_ du biscuit, une couche de  
framboises pas trop près des bords. Une seconde couche de biscuit, une  
seconde couche de framboises, \_\_\_\_\_ de biscuit  
niveler le dessus, \_\_\_\_\_ pour 1:45 à 150°.

\_\_\_\_\_ sur une grille, laisser tiédir.

\_\_\_\_\_ les pétales de roses au blanc d'oeuf puis

\_\_\_\_\_ de sucre semoule, secouer et laisser les

\_\_\_\_\_ sur une grille dans un endroit sec.

\_\_\_\_\_ le cake de poudre de biscuits de Reims ou de  
pralines en poudre.