

# Une bûche de Noël au chocolat

Noms : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ta mère te demande de l'aide pour préparer le dessert de Noël : une bûche au chocolat.

Voici la recette qu'elle utilisera. Cette recette donne 8 portions de bûche.

## INGRÉDIENTS

### *Ganache*

- $\frac{3}{4}$  de tasse de crème 35%
- 1 tasse et  $\frac{1}{4}$  de chocolat mi-sucré, haché

### *Gâteau*

- 1 tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 4 oeufs
- $\frac{5}{6}$  tasse de sucre
- 2 c. à thé d'essence de vanille
- 3 c. à soupe de beurre fondu

### *Glaçage*

- 1 tasse et  $\frac{3}{4}$  de sucre en poudre
- $\frac{1}{4}$  tasse de cacao
- 1 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 à 2 c. à soupe de crème 35%



Vous serez 24 personnes à la fête de Noël. Ta mère et toi devrez donc tripler la recette.

1) Trouve la quantité nécessaire de chaque ingrédient pour faire 3 recettes :

**Traces de ma démarche :**

*Ganache*

- \_\_\_\_\_ de crème 35%
- \_\_\_\_\_ de chocolat mi-sucré, haché

*Gâteau*

- \_\_\_\_\_ tasses de farine
- \_\_\_\_\_ c. à thé de poudre à pâte
- \_\_\_\_\_ oeufs
- \_\_\_\_\_ de sucre
- \_\_\_\_\_ c. à thé d'essence de vanille
- \_\_\_\_\_ c. à soupe de beurre fondu

*Glaçage*

- \_\_\_\_\_ de sucre en poudre
- \_\_\_\_\_ de cacao
- \_\_\_\_\_ tasse de beurre non salé, ramolli
- \_\_\_\_\_ c. à soupe de crème 35%

2) Quelle est la quantité totale de sucre et de chocolat (chocolat, sucre, sucre en poudre, cacao) qui est nécessaire pour 3 recettes ?

**Traces de ma démarche :**

Quantité totale de sucre et de chocolat : \_\_\_\_\_

3) Est-ce que tu peux mettre le sucre en poudre et le cacao (du glaçage) dans un contenant de 4 tasses ?

**Traces de ma démarche :**

Oui  non

Pourquoi? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_