

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? _____
