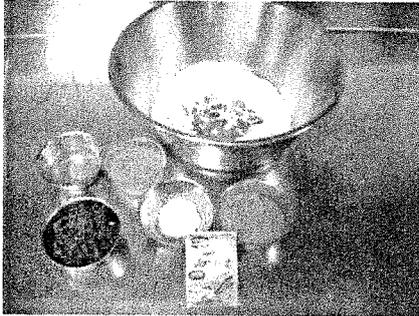
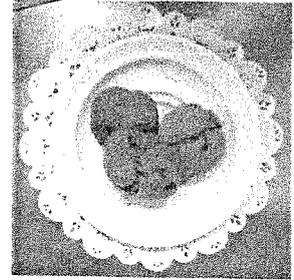


# Cookies

## Ingrédients pour 18 cookies



- Farine : 150 g
- Sel fin : 1 pincée à deux doigts
- Levure chimique : la moitié d'un paquet de 11 g
- Sucre roux : 100 g
- Beurre : 60 g
- Sucre vanillé : 1 paquet
- Œuf entier : 1
- Pépites de chocolat : 100 g

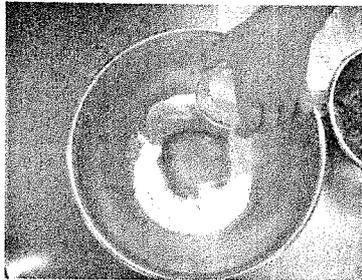


Préchauffer le four à 200°C ou thermostat sur 7

## PREPARATION



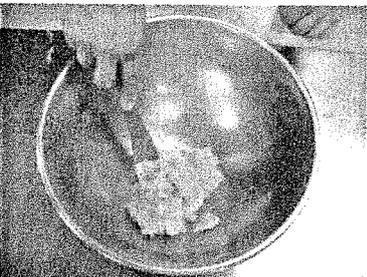
1)



2)



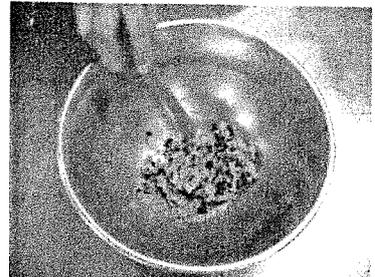
3)



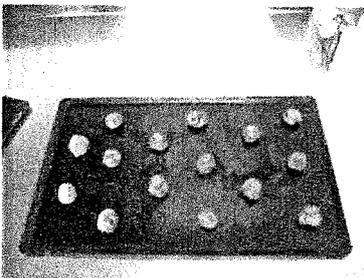
4)



5)



6)



7)

8)

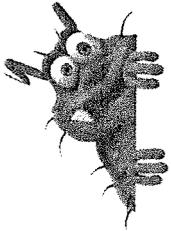
## Exercice recette cookies

### Consignes à suivre :

Pour réaliser notre projet "Mon book de cuisine" replacer dans le bon ordre les 8 indications suivantes dans la recette des cookies que M. Mathieu vient de t'envoyer.

Indications
Enfourner, baisser le four à 180°C et cuire 12 minutes environ. Sortir du four et laisser refroidir.
Ajouter le beurre fondu au micro onde.
Incorporer les pépites de chocolat à la pâte à cookies.
Dans un saladier, verser la farine, le sel, le sucre roux et vanillé, la levure et l'œuf.
Verser le chocolat coupé en pépites.
Mélanger le tout.
Former et déposer en quinconce 18 boulettes sur une plaque de cuisson beurrée.
Obtenir une pâte souple sans grumeaux.

## Pâte à pain et microorganismes

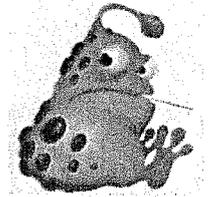


Certains microorganismes sont *pathogènes*.

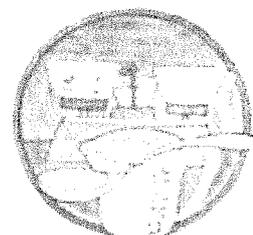
1/ Rechercher la définition de pathogène sur un dictionnaire,

-----

Il faut essayer de les éliminer et éviter qu'ils se développent quand on fait de la cuisine.

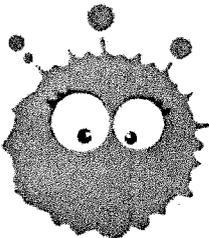


Aussi avant de faire la cuisine il faut :



Document CEDUS

D'autres microbes sont *utiles*.



Ils permettent la transformation des aliments, C'est le cas des levures qui permettent de faire la pâte à pain.

2/ Réaliser un pain au lait en suivant la fiche suivante

### Recette de la pâte à pain au lait

#### Ingrédients

250ml de lait

75g de beurre

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de sucre

350g de farine

1 cuillère à café de levure déshydratée

#### Préparation

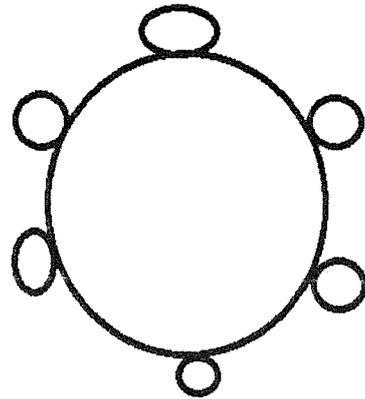
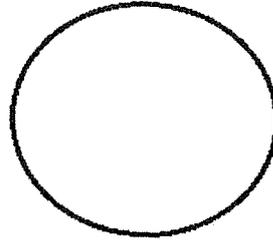
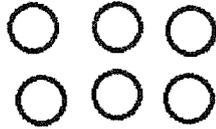
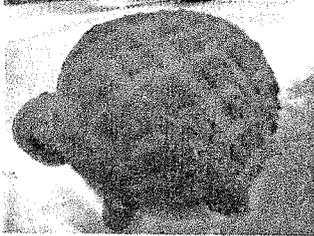
1/ Réaliser la pâte au robot en mélangeant tous les ingrédients et en faisant au moins 3 pétrissages toutes les 10 minutes

## Pain animaux

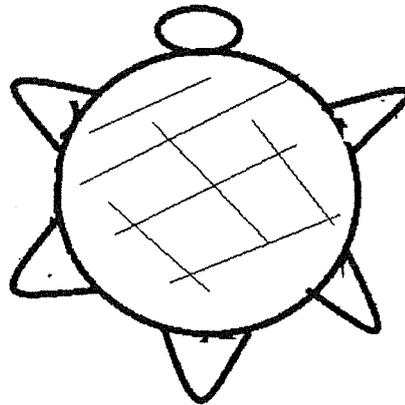
2/ Réaliser l'animal :

### La tortue

Former 7 boules : 6 petites et 1 grosse



Positionner les boules de façon à avoir une tortue  
Allonger un peu les pattes et la queue



Quadriller le dessus de la carapace

### La recette

Remettre les étapes de la recette dans le bon ordre en indiquant le numéro devant chaque consigne

- Délayer la levure dans l'eau à température ambiante.
- Cuire 10 minutes à 200°C.
- Mettre au centre l'huile d'olive et la levure délayée et l'eau à température ambiante. Mélanger.
- Étaler à l'aide d'un rouleau pour former les pizzas.
- Laisser reposer. La pâte va doubler de volume.
- Travailler la pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache bien.
- Garnir avec la sauce tomate puis le ou les fromages.
- Verser la farine et le sel et former une fontaine (un tas de farine avec un trou au milieu).