

Expliquer une recette : la pâte à choux

Activité 1 : Découvrir – les catégories d'ingrédients

Avant l'écoute. Complétez les phrases avec les mots suivants :

assaisonnements · matières grasses · liquides

Le lait et l'eau sont des :

Le sucre et le sel sont des :

Le beurre et l'huile sont des :

Activité 2 : Écouter – présenter les faits essentiels

Écoutez l'extrait en entier. Cochez les bonnes réponses.

De quels ingrédients avez-vous besoin pour faire une pâte à choux ? (6 réponses)



du sucre



de la vanille



du lait



de l'huile



du sel



de la farine



des œufs



du beurre



de la levure

Activité 3 : Écouter – présenter les faits détaillés

Réécoutez l'extrait en entier. Numérotez les étapes de la recette.

1 Mélanger le liquide, les assaisonnements et la matière grasse.

..... Faire frémir le liquide ou bouillir.

..... Vérifier que la pâte se détache et forme une boule.

..... Hors du feu, ajouter la farine tamisée et mélanger.

..... Ajouter les œufs.

..... Remettre sur le feu pour dessécher la pâte.

7 Mélanger le tout au batteur de table ou à la main.

Activité 4 : Vocabulaire – les mots-clés de la recette

Écoutez l'extrait de 1:14 à 1:23. Écrivez les mots entendus.

ajout · frémissement · desséchage · ébullition

Et une fois qu'on a fait ça, on a fait les trois étapes, l'..... ou le avec le lait, la matière grasse et l'assaisonnement, la farine et le et ensuite l'..... des œufs. »

Activité 5 : Écouter – les techniques de cuisine

Écoutez l'extrait de 1:23 jusqu'à la fin. Cochez la bonne réponse.

1. La technique de la spatule. La pâte est réussie si...

- elle ne colle pas à la spatule.
- elle colle à la spatule mais tombe en pointe.
- elle colle bien à la spatule.

2. La technique de la cuillère. La pâte est réussie si...

- la cuillère ressort « propre » quand on la met dedans.
- elle colle à la cuillère mais en coule doucement.
- elle se referme doucement autour de la cuillère.