

Nom:

Note : /10

Consignes :

- Retrouve les quantités des ingrédients de la recette, le temps de cuisson, le temps de préparation et la température du four (obligatoire).
- *Bonus* : Réalise la recette et envoie moi une photo, puis régale toi en famille ou entre amis ...

Soin, présentation et orthographe : / 0,5 point

Bonus : / 0,5 point

Appréciation :

Recette pour 20 cookies**Ingrédients :**

- beurre ramolli
- sucre roux
- oeuf(s)
- levure chimique
- farine
- pépites de chocolat (avec des maxi-pépites, c'est encore meilleur !)

**Recette :**

1. **Préchauffer le four** à la température trouvée.
À la main ou dans un robot, mélanger dans l'ordre :
2. le beurre ramolli et le sucre roux ;
3. le nombre d'oeuf nécessaire ;
4. la levure et la farine ;
5. les pépites de chocolat.
6. **Déposer des petits tas** de pâte (de la taille d'une noix car à la chaleur, il va s'étaler) sur une plaque de cuisson légèrement beurrée, en les espaçant bien (ou dans des petits moules ronds).
7. **Enfourner** pendant le temps de cuisson trouvé .
8. Sortir du four et laisser refroidir pour qu'ils durcissent et que ce soit facile à décoller. Je sais, c'est difficile d'attendre ...

| | |
|--|---|
| <p>Beurre : g / 1 point Calcule astucieusement : $A = 34 + 17 + 26 + 23$</p> | <p>Sucre roux : g / 1 point Calcule : $0,025 \text{ kg} + 75 \text{ 000 mg} + 500 \text{ dg}$ Donne le résultat en grammes.</p> |
| <p>Oeuf : / 1,5 points Pose et effectue 345×73</p> <p>Le chiffre des centaines du résultat est : ...</p> | <p>Levure : g / 1,5 points Pose et effectue 479×806</p> <p>Le chiffre des unités du résultat est : ...</p> |
| <p>Farine : g / 1 point Pose et effectue $48 \text{ 179} + 127 \text{ 149}$</p> <p>Le nombre d'unités de mille du résultat est : ...</p> | <p>Pépites : g / 1,5 points Calcule : $400 \text{ dg} + 1 \text{ hg} + 0,03 \text{ kg} + 30 \text{ 000 mg}$ Donne le résultat en grammes.</p> |
| <p>Thermostat : °C / 1 point Calcule astucieusement : $B = 8 \times 16 \times 125$</p> <p>Le nombre de centaines du résultat est : ...</p> | <p>Temps de cuisson : min / 1 point Pose et effectue $3 \text{ 454} - 2 \text{ 447}$</p> <p>Le nombre de centaines du résultat est : ...</p> |

Correction du DM 4

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| <p>Beurre : 100 g / 1 point Calcule astucieusement : $A = 34 + 17 + 26 + 23$</p> <p>$A = \underline{34} + \underline{17} + \underline{26} + \underline{23}$ $A = \underline{34} + \underline{26} + \underline{17} + \underline{23}$ $A = 60 + 40$ $A = 100$</p> | <p>Sucre roux : 150 g / 1 point Calcule : $0,025 \text{ kg} + 75 \text{ 000 mg} + 500 \text{ dg}$ Donne le résultat en grammes.</p> <p>$0,025 \text{ kg} + 75 \text{ 000 mg} + 500 \text{ dg}$ $= 25 \text{ g} + 75 \text{ g} + 50 \text{ g}$ $= 150 \text{ g}$</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>Oeuf : 1 / 1,5 points Pose et effectue 345×73</p> $\begin{array}{r} 345 \\ \times 73 \\ \hline 1035 \\ + 24150 \\ \hline 25185 \end{array}$ <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td><td>2</td></tr> </table> <p>Le chiffre des centaines du résultat est : 1</p> | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 | <p>Levure : 4 g / 1,5 points Pose et effectue 479×806</p> $\begin{array}{r} 479 \\ \times 806 \\ \hline 2874 \\ + 383200 \\ \hline 386074 \end{array}$ <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>5</td><td>4</td><td>2</td></tr> <tr><td>7</td><td>6</td><td>3</td></tr> </table> <p>Le chiffre des unités du résultat est : 4</p> | 5 | 4 | 2 | 7 | 6 | 3 |
| 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 3 | 3 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 5 | 4 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 7 | 6 | 3 | | | | | | | | | | | |
| <p>Farine : 175 g / 1 point Pose et effectue $48\ 179 + 127\ 149$</p> $\begin{array}{r} \textcircled{1} \quad \textcircled{1} \quad \textcircled{1} \quad \textcircled{1} \\ 48\ 179 \\ + 127\ 149 \\ \hline 175\ 328 \end{array}$ <p>Le nombre d'unités de mille du résultat est : 175</p> | <p>Pépites : 200 g / 1,5 points Calcule : $400 \text{ dg} + 1 \text{ hg} + 0,03 \text{ kg} + 30\ 000 \text{ mg}$ Donne le résultat en grammes.</p> <p>$400 \text{ dg} + 1 \text{ hg} + 0,03 \text{ kg} + 30\ 000 \text{ mg}$ $= 40 \text{ g} + 100 \text{ g} + 30 \text{ g} + 30 \text{ g}$ $= 200 \text{ g}$</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>Thermostat : 160 °C / 1 point Calcule astucieusement : $B = 8 \times 16 \times 125$</p> <p>$B = \underline{8} \times 16 \times \underline{125}$ $B = \underline{8} \times \underline{125} \times 16$ $B = 1\ 000 \times 16$ $B = 16\ 000$</p> <p>Le nombre de centaines du résultat est : 160</p> | <p>Temps de cuisson : 10 min / 1 point Pose et effectue $3\ 454 - 2\ 447$</p> $\begin{array}{r} 3\ 4\ 5\ \textcircled{4} \\ - 2\ 4\ \textcircled{4}\ 7 \\ \hline 1\ 0\ 0\ 7 \end{array}$ <p>Le nombre de centaines du résultat est : 10</p> | | | | | | | | | | | | |