ETUDE DE LA PATE A MUFFINS SEMI-ELABOREE

Situation professionnelle : Pendant le TP de cuisine, on vous demande de réaliser 30 muffins avec le produit ci-dessous.

A l’aide du document 1, répondre aux questions et de vos connaissances.

Document 1 :

Une image contenant texte, journal

Description générée automatiquement1 - Citer le nom du produit :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 - Citer la marque commerciale :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 - Le produit périme en décembre 2021, est-ce une DLC ou une DDM ? Pourquoi ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 - Citer le lieu de stockage avant reconstitution de la pâte :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 - Un sachet permet de réaliser combien de muffins ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 - Quelle sera la consistance de votre pâte avant cuisson :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7 - Citer l’élément dans les ingrédients qui permet à la pâte de gonfler pendant la cuisson ?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8 - On vous conseille de mélanger les ingrédients à la main, quel autre équipement pouvez-vous utiliser en TP ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9 - Compléter le tableau ci-dessous en listant :

Décembre 2021

- le matériel,

- les ingrédients pour 30 muffins,

- la succession des opérations pour réaliser la pâte et la cuisson.

|  |  |
| --- | --- |
| Matériel | Ingrédients |
|  |  |
| Succession des opérations | |
|  | |