

4ÈME : DEVOIR 12 : LA CRÈME AU CHOCOLAT CONFINÉE

Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths (écrites en *bleu*) te donnera la quantité de l'ingrédient.

1. **Effectue les calculs et les raisonnements** nécessaires pour compléter la recette sur une copie ou dans un document.
2. Envoie ce document ou des photos lisibles de ta copie par l'application « **Exercices** » de l'ENT, dans le devoir 12 (au besoin, tu peux utiliser l'application en ligne « pdf candy », ou « I love PDF » qui te permettra, très simplement sans installation, de convertir tes photos en un seul fichier PDF, ou depuis un téléphone uniquement, l'application « tinny scanner », des tutos sont dans ton espace documentaire).

ATTENTION : Aucune copie ne sera acceptée si elle n'est pas rendue dans « exercices ». Il est inutile d'essayer de la rendre par un autre moyen.

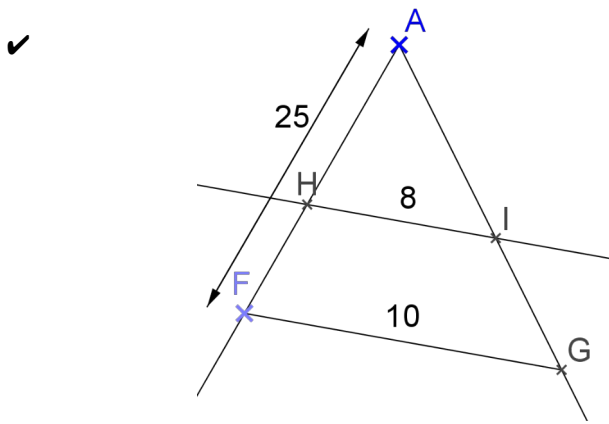
Si vous rencontrez des problèmes techniques, écrivez-moi. Je n'enverrai plus de message pour prévenir quand les consignes n'auront pas été respectées. Je ne corrigerai pas la copie.

3. Questions bonus (non obligatoires) :
 - a) Tu peux réaliser cette recette ;
 - b) Tu peux mettre une photo dans ton devoir ou simplement me dire si tu as aimé.

LA RECETTE MATHÉMATIQUE DE CRÈME AU CHOCOLAT (FAÇON PETIT POT DE CRÈME DE LA LAITIÈRE)

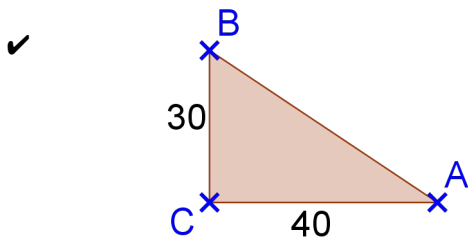
Ingrédients :

- ✓ 17 % de 500 g de chocolat au lait
et Le montant de la **réduction** d'un article coûtant 500 € soldé à 25 % g de chocolat noir (vous pouvez mettre le volume d'un pavé de base un rectangle de 3 par 7 et de hauteur 10 g de votre chocolat préféré)
- ✓ La valeur de $5x - 10$ pour $x = 5$ g de maïzena.



AH cl de crème fraîche.

- ✓ Moyenne de la série : 620 - 495 - 435 - 600 - 590 - 560 mL de lait



AB g de sucre.

- ✓ $\frac{5}{4} \times \frac{36}{15}$ jaunes d'œufs
et $[-9 + (-3) \times (-2)] + 4$ œufs entiers.

Dans la cuisine :

Faire bouillir le lait et la crème . Verser sur le chocolat cassé en morceaux .
Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la maïzena.
Ajouter le lait chocolaté petit à petit .

Remettre sur le feu $\left(\frac{1}{3} - \frac{1}{4}\right)$ h jusqu'à épaissement puis répartir dans le plus grand diviseur commun de 24 et 40 ramequins .

Remarque personnelle : je ne mets que la moitié de la maïzena.