Recette de gâteau absolument délicieux

Julie décide de préparer un gâteau aux pommes en suivant la recette suivante :

Fouettez les 3 œufs avec 60g de sucre et un sachet de sucre vanillé (utilisez le batteur électrique si vous en avez un). Ajoutez 120g de farine, 60g de poudre d’amande et 1 sachet de levure. Mélangez au batteur. Ajoutez quelques gouttes d’arôme d’amande amère. Incorporez 80g de beurre fondu et 100mL de lait. La pâte à gâteau est prête. Pelez, épépinez et coupez 3 pommes en fines lamelles. Recouvrez votre moule de papier sulfurisé (ou beurrez et farinez-le). Versez la moitié de la pâte dans le moule. Recouvrez avec la moitié des lamelles de pommes.

**Faites un caramel :**Versez 100g de sucre et 30g d’eau dans une poêle (ou une casserole). Portez à ébullition, sans remuer,  jusqu’à ce qu’à ce que vous obteniez une jolie couleur dorée (plus la couleur est foncée, plus le caramel sera amer). Retirez la casserole du feu. Ajoutez 40g de beurre demi-sel. Mélangez avec une cuillère en bois puis incorporez 10cL de crème liquide. Remettez sur le feu et portez 1 à 2 minutes à ébullition pour que la sauce épaississe un peu. Versez sur les lamelles de pommes des filets de sauce caramel. Recouvrez avec le reste de pâte. Déposez le reste de lamelles de pomme. Versez à nouveau un peu de sauce caramel (conservez le reste la dégustation avec le gâteau). Faites cuire 20-30 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir un peu puis démoulez. Dégustez tiède (c’est une merveille) ou froid avec un peu de sauce caramel chaude (faites-la réchauffer quelques instants sur feu doux.

1. Dans cette recette, relève toutes les grandeurs : les masses, les volumes et les températures.

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...

1. Précise l’unité de chacune de ces grandeurs.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Masse** | **Volume** | **Température** |
|  |  |  |

1. Cite l’objet qui permet de mesurer chacune de ces grandeurs, que Julie devra utiliser dans sa cuisine.

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Alors qu’elle est en train de mesurer la quantité de poudre d’amande à ajouter, la balance de Julie se détraque et finit par indiquer les masses en milligrammes (mg). Indique les masses qu’elle doit alors mesurer sur sa balance.

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...

1. Elle se rend compte que le verre mesureur qu’elle possède indique les volumes en centilitres (cL). Quelle quantité de lait Julie doit-elle ajouter ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Alors qu’elle est en train de mesurer le volume de lait, Julie se rend compte étrangement que sa balance lui permettrait de mesurer des volumes en millilitres (mL). Elle observe alors que le nombre indiqué par la balance ne change pas lorsqu’elle passe des grammes (g) aux millilitres (L) et vice-versa…

1. A combien de grammes (g) correspond un millilitre (mL) ? A combien de kilogrammes (kg) correspond un litre (L) ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Peut-elle utiliser sa balance pour mesurer des volumes de n’importe quel liquide ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….