



swissmilk



Remarque

En Suisse, la crème se décline en de très nombreux produits, qui peuvent être utilisés de manières variées en cuisine. C'est le pourcentage de graisse qui détermine la dénomination et l'utilisation de la crème.

École enfantine/primaire 1

Nom: _____

La crème des mots cachés

La crème, délicieuse graisse du lait

La crème est la matière grasse du lait. Si on laisse reposer le lait assez longtemps, une couche de crème se forme à la surface.

Exercice 1

Il existe de nombreuses sortes de crèmes en Suisse. Sept d'entre elles se cachent dans la grille ci-dessous:

- CRÈME DOUBLE
- DEMI-CRÈME
- CRÈME À CAFÉ
- MASCARPONE
- CRÈME FOUETTÉE
- CRÈME ACIDULÉE
- CRÈME ENTIÈRE

Arrives-tu à les trouver? Colorie les mots avec un crayon de couleur. Ils peuvent être placés horizontalement, verticalement ou en diagonale.

C	X	O	C	N	L	R	T	Y	Q	B	A	G	Z	R
R	C	F	I	R	J	G	U	R	H	N	K	R	E	K
È	R	R	U	W	È	D	E	M	I	C	R	È	M	E
M	È	Z	È	O	F	M	Q	Z	F	G	Z	B	N	P
E	M	X	R	M	D	S	E	L	E	A	F	E	O	T
A	E	U	R	T	E	M	C	E	O	I	E	V	M	B
C	À	R	U	A	N	D	J	G	N	L	H	C	K	N
I	C	R	È	M	E	F	O	U	E	T	T	É	E	M
D	A	P	E	V	X	U	G	U	F	H	I	D	H	K
U	F	F	G	I	H	E	W	R	B	Z	W	È	Z	L
L	É	K	H	N	R	I	Z	B	R	L	R	X	R	P
É	K	R	E	S	E	K	R	K	J	G	E	Y	R	E
E	P	L	M	A	S	C	A	R	P	O	N	E	T	N

Exercice 2

Place du lait cru frais deux jours au réfrigérateur. Que constates-tu?



swissmilk



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Recette pour la fiche de travail

Gâteau aux cœurs en chocolat

Préparation: env. 35 minutes

Cuisson: env. 20 minutes

Pour une plaque de 30x30 cm

Pour 8 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

1 bâtonnet en bois

Pâte

250 g de beurre, ramolli

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

5 œufs

350 g de farine

1 cc de poudre à lever

1,5 dl de crème

50 g de chocolat noir

¼ de sachet de glaçage pour gâteaux foncé (env. 30 g) pour décorer

un peu de sucre glace, selon les goûts

Préparation

1 Pâte: travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel, mélanger. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Mélanger la farine et la poudre à lever, les ajouter à la masse en tamisant. Incorporer la crème.

2 Faire fondre le chocolat, ajouter 5–6 cs de pâte, mélanger.

3 Étaler la pâte claire sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, lisser. Répartir des noix de pâte au chocolat en laissant un petit intervalle entre chacune, arrondir. À l'aide du bâtonnet de bois, tracer un trait au milieu des ronds de chocolat de manière à former un cœur. Cuire le gâteau 20–25 min au milieu du four préchauffé à 180° C, laisser refroidir.

4 Faire fondre le glaçage pour gâteaux en suivant les instructions sur l'emballage. Découper un coin du sachet et dessiner le contour des cœurs avec le glaçage, laisser prendre. Saupoudrer d'un peu de sucre glace selon les goûts et servir le gâteau découpé en tranches.



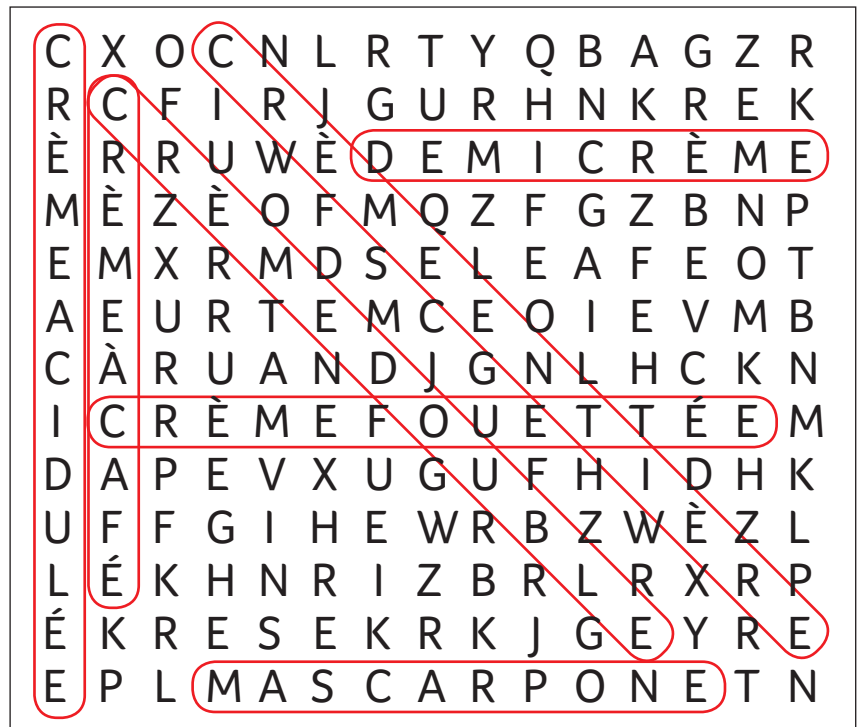
École enfantine/primaire 1

Solution

swissmilk

La crème des mots cachés

Exercice 1



Exercice 2

Si on laisse du lait cru reposer un certain temps, une couche graisseuse se forme à la surface: c'est la crème.