



Nom: .....

**Pâte travaillée: les cupcakes**



**Cupcakes au chocolat**

*Pour 12 cupcakes*

*Préparation: env. 50 min*

*Cuisson: env. 20 min*

*Mise au frais: env. 3 heures*

*1 plaque à muffins avec 12 empreintes*

*12 moules en papier à glisser dans les empreintes*

175 g de beurre, ramolli

3 œufs

150 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

1 cs de jus d'orange

200 g de farine

1 cc de poudre à lever

75 g de chocolat noir et 75 g de chocolat blanc, concassé

**Exercice 1**

**Préparation**

Pour préparer une pâte travaillée, on procède toujours de la même manière. Dans quel ordre utilise-t-on les ingrédients? Ordonne les étapes de préparation en attribuant le bon numéro à chacune d'elles.

\_\_\_ Ajoute le chocolat et mélange bien.

\_\_\_ Mélange la farine et la poudre à lever et incorpore-les à la pâte en les tamisant.

\_\_\_ Ajoute les œufs, le sucre et le sel et remue jusqu'à ce que la masse blanchisse.

\_\_\_ Travaille le beurre dans une terrine jusqu'à formation de petites pointes.

\_\_\_ Incorpore le sucre vanillé et le jus d'orange.

**6** Remplis le moule à muffins préalablement préparé.

**7** Cuis les muffins au milieu du four préchauffé à 180°C pendant 20–25 min.

**Exercice 2**

**Décoration**

Crée une décoration originale pour tes cupcakes au chocolat.

**1** Utilise au moins un produit laitier.

**2** Fais la liste des ingrédients utilisés en indiquant aussi la quantité.

**3** Écris la recette de ta décoration.



Économie Familiale/secondaire 1

# Solution

## Pâte travaillée: les cupcakes

### Exercice 1

#### Préparation

- 1 Travaille le beurre dans une terrine jusqu'à formation de petites pointes.
- 2 Ajoute les œufs, le sucre et le sel et remue jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 3 Incorpore le sucre vanillé et le jus d'orange.
- 4 Mélange la farine et la poudre à lever et incorpore-les à la pâte en les tamisant.
- 5 Ajoute le chocolat et mélange bien.
- 6 Remplis le moule à muffins préalablement préparé.
- 7 Cuis les muffins au milieu du four préchauffé à 180°C pendant 20 – 25 min.

### Exercice 2

#### Décoration présentée sur la photo

- 3 dl de crème
- 75 g de chocolat blanc et 75 g de chocolat noir, râpé à la râpe à bircher
- Sucre rose de décoration, à volonté

#### Préparation

- 1 Battre la crème et y incorporer le chocolat râpé en remuant délicatement.
- 2 Au moment de servir, répartir la crème sur les cupcakes et saupoudrer de sucre rose. Servir frais.



#### Suggestion

La décoration peut aussi être un devoir à domicile. Les élèves viennent en classe avec un cupcake qu'ils ont décoré, et ils désignent la plus belle décoration.