

Pâtes et crèmes de base

Niveau : seconde professionnelle – Co-intervention Maths-Cuisine

Module : Statistique à une variable.

- Soient les séries statistiques représentant la répartition des ingrédients suivant les pâtes de base :

	Farine	Beurre	Sel	Eau	Oeufs	Sucre	Levure	Parfum	Divers
Brisée	1 kg	0,5 kg	20 gr	0,3 l		50 gr (f)			
A foncer	1 kg	0,5 kg	20 gr	0,2 l	4 j	50 gr (f)			
Sablée	1 kg	0,5 kg	20 gr		4 e+ 4 j	0,4 kg	20 gr (f) (chimi)	vanille (f) cacao (f)	zeste citron
Feuilletée	1 kg	0,75 kg	20 gr	0,5 l					
A choux	0,6 kg	0,4 kg	20 gr	1 l	16	50 gr (f)			
Génoise	1 kg	0,2 kg (f)			32	1 kg			
Biscuit	0,4 kg				20 j+ 20 bl	0,5 kg		0,1 kg féculé	
Savarrin	1 kg	0,4 kg	20 gr	0,4 l	10	0,1 kg	50 gr (boul)		raisins secs (f)
Brioche	1 kg	0,5 kg	20 gr		12	0,1 kg	50 gr (boul)		
A crêpes	0,5 kg	0,1 kg	10 gr	1 l lait	8	50 gr (f)		vanille (f)	
A frire	1 kg		20 gr	1 l bière	10 j+ 15 bl	50 gr (f)			0,2 l huile
A nouilles	1 kg		20 gr		10				0,5 dl huile
A cake	1 kg	0,8 kg	20 gr		16	0,8 kg	20 gr (chimi)	vanille 1 dl rhum	raisins fruits confits

Construire les diagrammes en bâtons représentant la quantité de beurre puis la quantité de sucre suivant les pâtes à réaliser.

En ordonnées, masse de beurre ou de sucre : 1 cm pour 100g - En abscisses les pâtes tous les cm

- Soient les séries statistiques représentant la répartition des ingrédients suivant les crèmes de base :

	Lait	Sucre	Oeufs	Poudre à crème	Beurre	Crème fleurette	Gélatine	Parfum	Diverse	Technique
Anglaise	1 l	0,250 kg	8 à 12 jaunes					Vanille		
Pâtissière	1 l	0,250 kg	8 jaunes	0,100 kg				Vanille		
Amandes		1 kg	16 entiers		1 kg			vanille/rhum	1 kg poudre d'amandes	
Beurre		0,8 kg	16 jaunes		1 kg			Vanille	0,25 l eau	Cuire le sucre à 114°C (grand filet)
Mousseline	1 l	0,3 kg	8 jaunes	0,150 kg	0,5			Vanille		Crème pâtissière + moitié du beurre à chaud + moitié du beurre à froid
Chiboust	1 l	0,3 kg + 0,2 kg	12 jaunes + 16 blancs	0,100 kg			8 à 10 feuilles	vanille		Crème pâtissière + gélatine + meringue française
Diplomate	1 l	0,250 kg	8 jaunes	0,100 kg		1 l	10 feuilles	Vanille		Crème pâtissière + gélatine + crème fouettée
Chantilly		0,150 kg sucre glace				1 l		Vanille		
Crème prise	1 l	0,250 kg	8 entiers					Vanille		
Bavarois	1 l	0,250 kg	8 à 10 jaunes			0,8 l	10 à 12 feuilles	Vanille		Crème anglaise + gélatine + crème fouettée
Bavarois à la purée de fruits		0,200 kg à 0,300 kg				0,8 l	12 à 16 feuilles		1 l de pulpe de fruits 0,1 l eau (pour sirop)	pulpe de fruits + sirop tiède + gélatine + crème fouettée

- Construire le diagramme en bâtons représentant la quantité de sucre suivant les crèmes à réaliser.
En ordonnées masse de sucre : 1 cm pour 100g
En abscisses les crèmes tous les cm

