

<http://ec-villedomer.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article650>



Atelier cuisine : Fabrication de gâteaux pour la classe de PS/MS2

- Archives - Année scolaire 2012-2013 -

Date de mise en ligne : samedi 26 janvier 2013

Copyright © Ecole de Villedômer - Tous droits réservés

Le mardi 4 décembre, nous avons fabriqué des petits sablés marbrés. Les mamans de Solène, Elena et Mathéo et une autre maman de l'école sont venues dans la classe pour nous aider. Nous avons pétri, roulé, tranché... Marylaine a apporté les gâteaux au cuisinier de la cantine qui les a fait cuire. Nous en avons dégustés quelques-uns, Séverine a emballé les autres dans de jolis paquets pour les vendre au profit de l'école.

Voici la recette des sablés marbrés :

Ingrédients :

- 250g de farine
- 100g de sucre
- 150g de beurre
- 30g de cacao
- 1 cuillère à café de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

1) Creuser une fontaine dans la farine avec la levure. Mettre au centre le sucre, le sucre vanillé, le sel et une cuillère à soupe d'eau. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

2) Pétrir le tout rapidement. Prélever un tiers de la pâte obtenue et incorporer le cacao.

3) Former des rouleaux de 3 à 4 cm de diamètre :

[-] Pour obtenir des rondelles marbrées, mélanger grossièrement les deux pâtes.

[-] Pour obtenir des rondelles en spirale, étaler la pâte blanche à l'aide d'un rouleau, puis la pâte chocolatée. Les superposer et les rouler.

[-] Pour obtenir les damiers, faire 2 petits rouleaux de pâte claire et 2 de pâte chocolatée et superposer deux par deux en alternance.

[-] Pour obtenir un rond au milieu, faire 1 rouleau de pâte claire et 1 petit de pâte chocolatée, aplatir légèrement le rouleau de pâte claire au rouleau à pâtisserie, enrrouler le rouleau de pâte claire autour du rouleau de pâte chocolatée.

4) Réserver les rouleaux au frais.

5) Couper les rouleaux en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur. Poser les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson.

6) Cuire à four moyen, à 150 °C thermostat 5, pendant 8 à 10 minutes. Laissez refroidir sur une grille.