

Activité 1 : Choix du matériel de pesée

Situation de travail: Emmanuelle doit préparer une mousse au chocolat. Pour cela, elle doit suivre le protocole suivant :

<i>Ingrédients</i>	<i>Présentation</i>	<i>Quantité pour 6 personnes</i>
Préparation pour mousse au chocolat	Déshydraté	0,230 Kg
Lait ½ écrémé	UHT	0,450 L
Amande mondée		0,075 Kg

1. Peser les denrées
2. Mettre le lait à refroidir 10 minutes au congélateur
3. Concasser grossièrement les amandes
4. Faire griller au four à 180°C, 5 minutes puis réserver
5. Incorporer la poudre dans le lait. Mélanger au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à vitesse maximale
6. Dresser la mousse dans les coupelles à l'aide de la poche à douille
7. Parsemer de morceaux d'amandes
8. Fermer le conditionnement, étiqueter puis stocker en liaison froide

1.1. Lister le matériel de mesure dont elle a besoin.

.....
.....

1.2. Associer à chaque ingrédient le matériel de mesure à utiliser.

-
- Préparation pour mousse chocolat
-
Lait
-
- Amandes mondées

1.3. Indiquer la zone de la cuisine où vous allez réaliser ces mesures.

.....