

Projet MONDRIAN

NOM :	Date :
Modéliser	Savoir faire
COMPETENCE EVALUEE Reconnaître un modèle mathématique (proportionnalité) et raisonner dans le cadre de ce modèle pour résoudre un problème.	

Ingrédients: (pour 6 tranches de ce cake carré de 8cm)

2 œufs

100 g de sucre

1 cs de fleur d'oranger

125 ml de lait

125 ml d'huile

175g de farine

½ sachet de levure chimique

3 colorants alimentaires : rouge, jaune et bleu Pour le soudage

le nappage :: 100g de chocolat à cuisiner

25ml de crème liquide

<u>CAKE CARRE</u>		
<u>Ingrédients pour 6 tranches</u>	<u>Ingrédients pour 12 tranches</u>	<u>Ingrédients pour 18 tranches</u>
œufs		
g de sucre		
cs de fleur d'oranger		
ml de lait		
ml d'huile		
g de farine		
sachet de levure		

g de chocolat		
ml de crème liquide		

CAKE MONDRIAN

<https://www.violaine.kitchen/single-post/2015/11/18/Une-tranche-dart-moderne>

Ingrédients: (pour 6 tranches de ce cake carré de 8cm)

2 œufs

100 g de sucre

1 cs de fleur d'oranger

125 ml de lait

125 ml d'huile

175g de farine

½ sachet de levure chimique

3 colorants alimentaires : rouge, jaune et bleu Pour le soudage

le nappage :: 100g de chocolat à cuisiner

25ml de crème liquide

préparation :

Préchauffer le four à 180°

battre les œufs entiers. Ajouter le sucre et la fleur d'oranger

Verser le lait puis l'huile Mêler la levure à la farine

Verser ce mélange dans l'autre pate et fouettez

Garnir vos moules de papier sulfurisé

verser la pâte dans vos moules

2eme phase :

Prélever 75 % (450g) de la préparation et la verser dans deux moules. Verser un peu d'eau dans les autres empreintes. Enfourner pour 30 minutes. Prélever 12 % (70g) de la préparation pour le bleu, et 5 % (30g) pour le jaune et le rouge respectivement. Mélanger la pâte et les colorants alimentaires dans trois récipients. Faire deux petites moules de papier sulfurisé que vous placerez dans une seule empreinte. Y verser la pâte jaune et la pâte rouge. Verser la pâte bleue dans une autre empreinte. Remplir les autres empreintes avec d'un peu d'eau et faire cuire 15 minutes. Laisser refroidir les gâteaux.

Faire fondre au bain marie le chocolat et y ajouter la crème.

Tailler vos formes. Il faut 8 morceaux : 1 blanc de 4x4cm 2 blancs de 2x2cm 2 blancs de 2x1cm 1 bleu de 2x2cm 1 jaune de 2x1cm 1 rouge de 2x1cm

Assembler et souder comme indiqué dans la vidéo. Retailer le gâteau si nécessaire. Puis l'enduire du reste de chocolat. Laisser reposer 2 heures au frais avant de déguster.