

Les biscuits à la Cannelle

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300g de farine
- 75 g de beurre
- 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 3 cuillères à soupe de lait
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure



Recette :

Etape 1 :

Préchauffer le four à 180°.

Etape 2 :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la cannelle et la levure.

Etape 3 :

Ajouter le beurre, puis le lait et l'œuf et mélanger avec les mains pour former une boule.

Etape 4 :

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau, puis découper la pâte avec des emportes pièces et mettre sur une plaque puis au four et laisser 10 min de cuisson.

Problème : La proportionnalité – CM1



Veux-tu préparer la recette avec moi ?
 Je te préviens, j'ai invité mes cousins et nous sommes très nombreux !

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 4 personnes	75g	1 œuf	4 c à s	3 c à s	150g	$\frac{1}{2}$ sachet	300g
Pour 8 personnes							

3. Calcule maintenant les ingrédients 16 personnes.

Pour 16 personnes, je dois tout multiplier par

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 4 personnes	75g	1 œuf	4 c à s	3 c à s	150g	$\frac{1}{2}$ sachet	300g
Pour 16 personnes							

Les biscuits aux bonbons de chocolat

Ingrédients pour 4 personnes :

- 125 g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 tablette de chocolat au lait
- 15g de noix de coco râpée
- 50g de poudre d'amandes
- 140g de farine normale
- 120g de sucre glace
- 100g de farine complète



Recette :

Etape 1 :

Mélangez tous les ingrédients (sauf le chocolat) afin de former une boule de pâte homogène.

Etape 2 :

Formez des rectangles de pâtes et coupez de fines bandes pour ajouter des bordures. Cuisez-les 10 minutes à 180°.

Etape 3 :

Faites fondre du chocolat au lait et garnissez « les barquettes » obtenues.

Etape 4 :

Déposez dessus des bonbons de chocolat, puis laissez prendre le chocolat durant au moins une heure (vous pouvez accélérer la prise en les plaçant au frais).

Problème : La proportionnalité



Hum ! Ils ont l'air bon ces gâteaux ! Mais si je veux en préparer pour 8 personnes comment je fais ?

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 8 personnes			2 tablettes				240g	

X 2

3. Calcule maintenant les ingrédients 12 personnes.

Pour 12 personnes, je dois tout multiplier par

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 12 personnes								

X 3

Les sablés diamants : vanille et choco

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de farine
- 150 g de beurre très mou
- 100 g de sucre
- 1 jaune œuf
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé



Pour la finition :

1 jaune d'œuf + du sucre en poudre.

Recette :

Etape 1 :

Mettre dans le bol d'un robot le beurre très mou avec le sucre et le sucre vanillé. Bien mélanger avec le batteur plat ou avec une spatule en plastique.

Etape 2 :

Ajouter le jaune et bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Etape 3 :

Ajouter la farine et mélanger, sans trop travailler la pâte. A ce stade, séparer la pâte en 2 boules égales.

Etape 4 :

Rouler les pâtes en boudin, filmer-les et placer-les 1 heure dans le réfrigérateur.

Etape 5 :

Au bout de 45min, préchauffer votre four sur 180°.

Etape 6 :

Poudre dans une assiette plate. Sortez les boudins et badigeonner-les de jaune d'œuf puis les rouler dans le sucre en poudre.

Etape 7 :

Couper des tranches et les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 12 minutes de cuisson.

Laisser refroidir.

Problème : La proportionnalité – CM1



D'accord mais c'est toi qui fais la vaisselle et moi je lèche les plats !

Aujourd'hui, c'est moi qui cuisine ! Mais je veux bien de l'aide. C'est plus drôle à plusieurs !



1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Cacao en poudre	Sucre vanillé	Sucre	Farine
Pour 4 personnes	150 g	1 jaune d'œuf	2 c à s	2 sachets	100 g	250g
Pour 8 personnes						

3. Calcule maintenant les ingrédients 20 personnes.

Pour 20 personnes, je dois tout multiplier par

	Beurre	Œuf	Cacao en poudre	Sucre vanillé	Sucre	Farine
Pour 4 personnes	150 g	1 jaune d'œuf	2 c à s	2 sachets	100 g	250g
Pour 20 personnes						

Dans les problèmes de proportionnalité, je dois multiplier tous les ingrédients par le même nombre pour garder les mêmes proportions.

Problème : La proportionnalité – CM1 Correction



Veux-tu préparer la recette avec moi ?

Je te préviens, j'ai invité mes cousins et nous sommes très nombreux !

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par 2

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 4 personnes	75g	1 œuf	4 c à s	3 c à s	150g	$\frac{1}{2}$ sachet	300g
Pour 8 personnes	150g	2 œufs	8 c à s	6 c à s	300g	$\frac{1}{2} + \frac{1}{2} = 1$	600g

3. Calcule maintenant les ingrédients 16 personnes.

Pour 16 personnes, je dois tout multiplier par 4

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 4 personnes	75g	1 œuf	4 c à s	3 c à s	150g	$\frac{1}{2}$ sachet	300g
Pour 16 personnes	300g	4 œufs	16 c à s	12 c à s	600g	2 sachets	1 200 g ou 1kg200g

Problème : La proportionnalité -correction



Hum ! Ils ont l'air bon ces gâteaux ! Mais si je veux en préparer pour 8 personnes comment je fais ?

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par **2**

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 8 personnes	250g	2 œufs	2 tablettes	30g	100g	280g	240g	200g

X 2

3. Calcule maintenant les ingrédients 12 personnes.

Pour 12 personnes, je dois tout multiplier par **3**

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 12 personnes	375g	3 œufs	3 tablettes	45g	150g	420g	360g	300g

X3

Problème : La proportionnalité – CM1 - Correction



D'accord mais c'est toi qui fais la vaisselle et moi je lèche les plats !

Aujourd'hui, c'est moi qui cuisine !
Mais je veux bien de l'aide. C'est plus drôle à plusieurs !



1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Cacao en poudre	Sucre vanillé	Sucre	Farine
Pour 4 personnes	150 g	1 jaune d'œuf	2 c à s	2 sachets	100 g	250g
Pour 8 personnes	300g	2 jaunes d'œufs	4 c à s	4 sachets	200g	500g

X 2

3. Calcule maintenant les ingrédients 20 personnes.

Pour 20 personnes, je dois tout multiplier par

	Beurre	Œuf	Cacao en poudre	Sucre vanillé	Sucre	Farine
Pour 4 personnes	150 g	1 jaune d'œuf	2 c à s	2 sachets	100 g	250g
Pour 20 personnes	750g	5 jaunes d'œuf	10 c à s	10 sachets	500g	1 250 g ou 1kg250g

X5

Dans les problèmes de proportionnalité, je dois multiplier tous les ingrédients par le même nombre pour garder les mêmes proportions.

Les biscuits à la Cannelle

Ingrédients pour 8 personnes :

- 600g de farine
- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 8 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 6 cuillères à soupe de lait
- 1sachet de levure



Recette :

Etape 1 :

Préchauffer le four à 180°.

Etape 2 :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la cannelle et la levure.

Etape 3 :

Ajouter le beurre, puis le lait et l'œuf et mélanger avec les mains pour former une boule.

Etape 4 :

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau, puis découper la pâte avec des emportes pièces et mettre sur une plaque puis au four et laisser 10 min de cuisson.

Problème : La proportionnalité – CM2



Veux-tu préparer la recette avec moi ?
Je te préviens, j'ai invité mes cousins et nous sommes très nombreux !

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 4 personnes, je dois (entoure la bonne réponse) : Multiplier par 2 - Diviser par 2

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 8 personnes	150g	2 œufs	8 c à s	6 c à s	300g	1 sachet	600g
Pour 4 personnes							

N'oublie pas d'indiquer le signe de l'opération !

3. Calcule maintenant les ingrédients 16 personnes.

Pour 16 personnes, je dois tout (entoure la bonne réponse) : Multiplier par - Diviser par 2

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 8 personnes	150g	2 œufs	8 c à s	6 c à s	300g	1 sachet	600g
Pour 16 personnes							

Les biscuits aux bonbons de chocolat

Ingrédients pour 4 personnes :

- 125 g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 tablette de chocolat au lait
- 15g de noix de coco râpée
- 50g de poudre d'amandes
- 140g de farine normale
- 120g de sucre glace
- 100g de farine complète



Recette :

Etape 1 :

Mélangez tous les ingrédients (sauf le chocolat) afin de former une boule de pâte homogène.

Etape 2 :

Formez des rectangles de pâtes et coupez de fines bandes pour ajouter des bordures. Cuisez-les 10 minutes à 180°.

Etape 3 :

Faites fondre du chocolat au lait et garnissez « les barquettes » obtenues.

Etape 4 :

Déposez dessus des bonbons de chocolat, puis laissez prendre le chocolat durant au moins une heure (vous pouvez accélérer la prise en les plaçant au frais).

Problème : La proportionnalité



Hum ! Ils ont l'air bon ces gâteaux ! Mais si je veux en préparer pour 8 personnes comment je fais ?

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 8 personnes			2 tablettes				240g	200g

X

3. Calcule maintenant les ingrédients 20 personnes.

Pour 20 personnes, je dois tout multiplier par

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 20 personnes								

X

Les sablés diamants : vanille et choco

Ingrédients pour 12 personnes :

- 750 g de farine
- 450 g de beurre très mou
- 300 g de sucre
- 3 jaunes œuf
- 6 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 6 sachets de sucre vanillé



Pour la finition :

2 jaunes d'œuf + du sucre en poudre.

Recette :

Etape 1 :

Mettre dans le bol d'un robot le beurre très mou avec le sucre et le sucre vanillé. Bien mélanger avec le batteur plat ou avec une spatule en plastique.

Etape 2 :

Ajouter le jaune et bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Etape 3 :

Ajouter la farine et mélanger, sans trop travailler la pâte. A ce stade, séparer la pâte en 2 boules égales.

Etape 4 :

Rouler les pâtes en boudin, filmer-les et placer-les 1 heure dans le réfrigérateur.

Etape 5 :

Au bout de 45min, préchauffer votre four sur 180°.

Etape 6 :

Poudre dans une assiette plate. Sortez les boudins et badigeonner-les de jaune d'œuf puis les rouler dans le sucre en poudre.

Etape 7 :

Couper des tranches et les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfournier pour 12 minutes de cuisson.

Laisser refroidir.

Problème : La proportionnalité – CM2



D'accord mais c'est toi qui fais la vaisselle et moi je lèche les plats !

Aujourd'hui, c'est moi qui cuisine ! Mais je veux bien de l'aide. C'est plus drôle à plusieurs !



1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

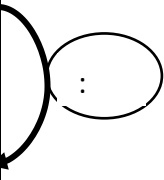
Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 12 personnes.

Pour 4 personnes, je dois tout : (entoure la bonne réponse) multiplier - diviser

Quelle opération je fais pour passer de 12 à 4 ?

2. Complète le tableau

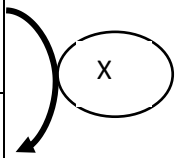
	Beurre	Œuf	Cacao en poudre	Sucre vanillé	Sucre	Farine
Pour 12 personnes	450 g	3 jaunes d'œuf	6 c à s	6 sachets	300 g	750g
Pour 4 personnes						



3. Calcule maintenant les ingrédients 20 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par

	Beurre	Œuf	Cacao en poudre	Sucre vanillé	Sucre	Farine
Pour 4 personnes						
Pour 8 personnes						



Dans les problèmes de proportionnalité, je dois multiplier ou diviser tous les ingrédients par le même nombre pour garder les mêmes proportions.

Problème : La proportionnalité – CM2 - Correction



Veux-tu préparer la recette avec moi ?

Je te préviens, j'ai invité mes cousins et nous sommes très nombreux !

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 4 personnes, je dois (entoure la bonne réponse) : Multiplier par 2 - **Diviser par 2**

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 8 personnes	150g	2 œufs	8 c à s	6 c à s	300g	1 sachet	600g
Pour 4 personnes	75 g	1 œuf	4 c à s	3 c à s	150 g	$\frac{1}{2}$ sachet	300g

: 2

N'oublie pas d'indiquer le signe de l'opération !

3. Calcule maintenant les ingrédients 16 personnes.

Pour 16 personnes, je dois tout (entoure la bonne réponse) : **Multiplier par 2** - Diviser par 2

	Beurre	Œuf	Cannelle	Lait	Sucre	Levure	Farine
Pour 8 personnes	150g	2 œufs	8 c à s	6 c à s	300g	1 sachet	600g
Pour 16 personnes	300g	4 œufs	16 c à s	12 c à s	600 g	2 sachets	1 200g ou 1,2kg

x 2

Problème : La proportionnalité - Correction



Hum ! Ils ont l'air bon ces gâteaux ! Mais si je veux en préparer pour 8 personnes comment je fais ?

1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 4 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par **2**

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 8 personnes	250 g	2 œufs	2 tablettes	30g	100g	280g	240g	200g

X 2

3. Calcule maintenant les ingrédients 20 personnes.

Pour 20 personnes, je dois tout multiplier par **5**

	Beurre	Œuf	Chocolat	Noix de coco	Poudre d'amandes	Farine normale	Farine complète	Sucre glace
Pour 4 personnes	125g	1 œuf	1 tablette	15g	50g	140g	120g	100g
Pour 20 personnes	625g	5 œufs	5 tablettes	75g	250g	700g	600g	500g

X5

Problème : La proportionnalité – CM2 - Correction



D'accord mais c'est toi qui fais la vaisselle et moi je lèche les plats !

Aujourd'hui, c'est moi qui cuisine !
Mais je veux bien de l'aide. C'est plus drôle à plusieurs !



1. Calcule combien de biscuits il faut cuisiner.

Si je veux préparer des biscuits pour plus de personnes, il faut que je multiplie les quantités d'ingrédients prévues pour 12 personnes.

Pour 4 personnes, je dois tout : (entoure la bonne réponse) multiplier - diviser

Quelle opération je fais pour passer de 12 à 4 ?

2. Complète le tableau

	Beurre	Œuf	Cacao en poudre	Sucre vanillé	Sucre	Farine
Pour 12 personnes	450 g	3 jaunes d'œuf	6 c à s	6 sachets	300 g	750g
Pour 4 personnes	150g	1 jaune d'œuf	2 c à s	2 sachets	100g	250g

:3

3. Calcule maintenant les ingrédients 20 personnes.

Pour 8 personnes, je dois tout multiplier par

Pour 4 personnes	150g	1 jaune d'œuf	2 c à s	2 sachets	100g	250g
Pour 8 personnes	300 g	2 jaunes d'œufs	4 c à s	4 sachets	200g	500g

x 2

Dans les problèmes de proportionnalité, je dois multiplier ou diviser tous les ingrédients par le même nombre pour garder les mêmes proportions.