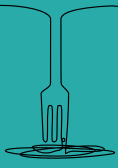




Avec la collaboration de :





TÂCHE 37 | Maîtriser des techniques de préparation des desserts

Situation

- En perfectionnement

Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 6)**
 - ✓ Comprendre différentes techniques de préparation des desserts
- **Production orale (niveaux 4 à 6)**
 - ✓ Expliquer en détail différentes techniques de préparation des desserts
- **Production écrite (niveaux 4 et 5)**
 - ✓ Rédiger des notes sur des techniques en pâtisserie et sur des recettes


Niveaux visés

- Niveaux 4 à 6

Durée proposée

- 6 heures

Support

-  Vidéo : Renversé aux pêches et au caramel salé
Zeste (s.d.). *Renversé aux pêches et au caramel salé* [Vidéo en ligne]. Repéré à <https://zeste.ca/recettes/renverse-aux-peches-et-caramel-sale>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les verbes de la cuisine
- L'accent tonique



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION

1. Connaissez-vous ce dessert? Décrivez ce que vous voyez.
2. Selon vous, combien d'étapes sont nécessaires pour réaliser ce dessert?
3. Nommez les techniques utilisées pour cette recette.



4. Regardez les étapes nécessaires à la préparation du croquembouche.



La technique de la pâte à choux



La technique de la crème pâtissière



La technique de la poche à pâtisserie



La technique du caramel



La technique de l'assemblage



La technique du sucre filé



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Quel est le sujet de la vidéo?

- La préparation d'une recette de caramel
- La préparation d'une recette de gâteau
- La démonstration d'une technique de caramélisation
- L'utilisation d'appareils de cuisine

2. L'objectif de la vidéo est de...

- faire connaître Hugo Saint-Jacques, le cuisinier.
- promouvoir les desserts avec du caramel.
- présenter différentes techniques en pâtisserie.
- promouvoir un dessert pour un mariage.

3. Donnez une définition de « technique ».

4. Quelles sont les deux techniques présentées?

- La caramélisation
- La cuisson du gâteau
- Le montage en ruban
- La préparation du gâteau

5. Combien de temps et à quel degré est-ce que le gâteau cuit?

- 30 à 35 minutes à 325 °F
- 20 à 30 minutes à 350 °F
- 35 à 40 minutes à 375 °F
- 45 à 50 minutes à 425 °F





LE PLAT PRINCIPAL



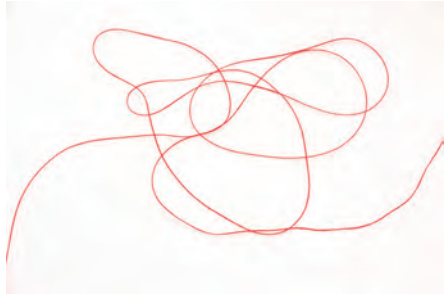



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

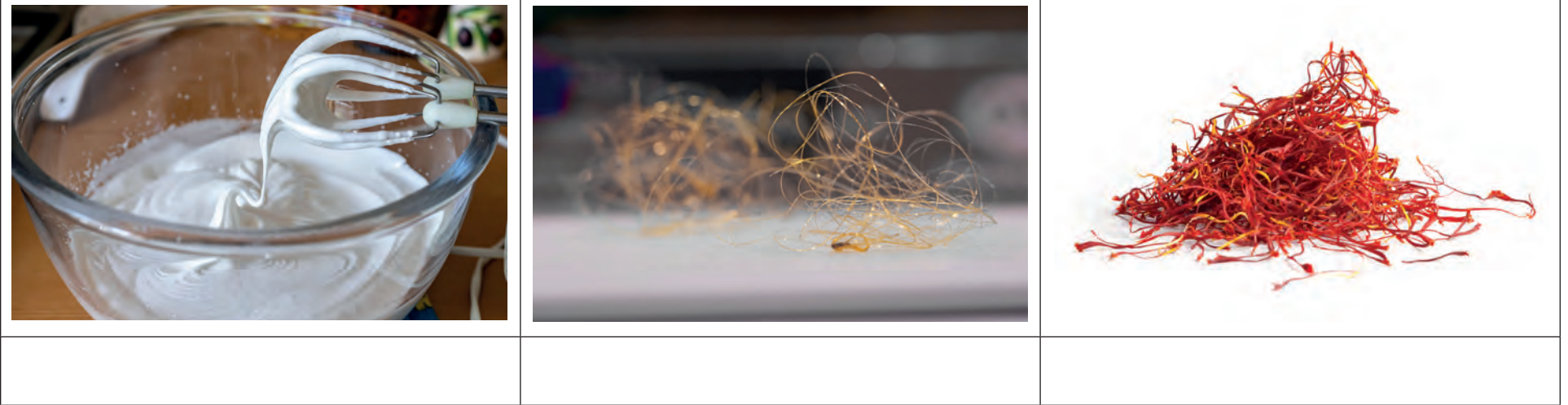
VOCABULAIRE

1. Inscrivez sous chaque image le nom et la définition correspondante.

| Noms | Définitions |
|-----------------|-----------------------------------|
| Une coloration | L'action de donner de la couleur. |
| Une consistance | Un long morceau de tissu satiné. |
| Un filament | Qui a l'apparence d'un long fil. |
| Un ruban | Une texture solide, épaisse. |

| | | | |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
| Nom : | Nom : | Nom : | Nom : |
| Définition : | Définition : | Définition : | Définition : |

2. Que voyez-vous?



3. Comment comparez-vous l'image du ruban à celle du ruban dans la recette?



4. Écrivez le nom correspondant à chacun des objets.



5. Associez les verbes à leur définition.

| Verbes | | Définitions | Réponses |
|--------|-------------|---|----------|
| a. | Baisser | Se déplacer, en parlant d'un liquide. | |
| b. | Caraméliser | Retirer du moule. | |
| c. | Couler | Diminuer, réduire. | |
| d. | Démouler | Faire couler un liquide ou une substance. | |
| e. | Enfourner | Chauffer le sucre pour le transformer en caramel. | |
| f. | Verser | Mettre au four. | |

6. Identifiez les quatre verbes formés à partir d'un nom et donnez ce nom.

| | Verbes | Noms |
|----|--------|------|
| a. | | |
| b. | | |
| c. | | |
| d. | | |

7. Lisez les énoncés et trouvez le synonyme des mots en caractères gras.

- a. Le mélange a été **blanchi**.
- b. Une coloration **dorée**.
- c. Un mélange **onctueux**.
- d. Le mélange est bien **réparti**.
- e. C'est le moment **critique**.



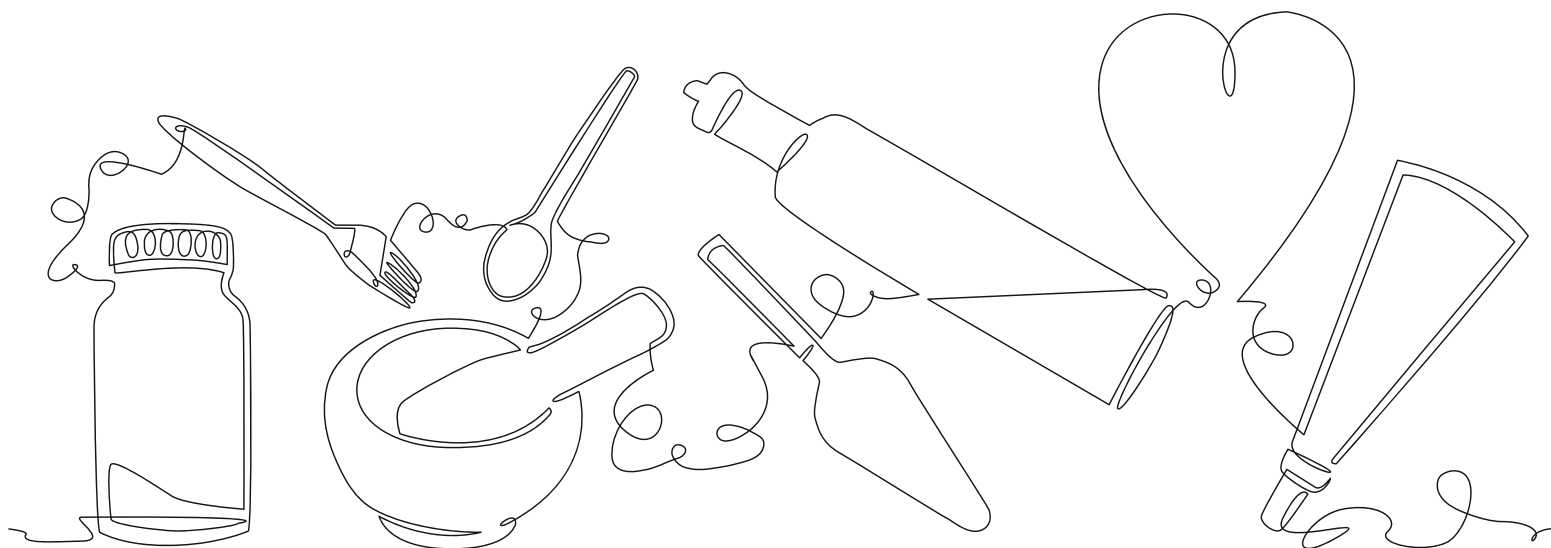
GRAMMAIRE

Les verbes de la cuisine

Les verbes formés à partir d'un objet ou d'un aliment

Ces verbes représentent une action faite avec l'objet ou l'aliment en question.
En général, sauf quelques exceptions, ces verbes se terminent en ER.

| Aliment ou objet | Verbe | Signification |
|------------------|--------------------|--|
| Du caramel | Caraméliser | Recouvrir un aliment de sucre caramélisé. |
| Un moule | Mouler Démouler | Donner la forme d'un moule. Retirer du moule. |
| Un four | Enfourner | Mettre au four. |



1. Formez le verbe à partir des objets et des accessoires illustrés. Utilisez un dictionnaire ou votre téléphone intelligent au besoin.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Une poêle | Un mélangeur | Un batteur à main | Une râpe |
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
| Un zesteur | De la ficelle | Un éplucheur (au Québec) | Un égouttoir |
| | | | |

1. Suite : Formez le verbe à partir des objets et des accessoires illustrés. Utilisez un dictionnaire ou votre téléphone intelligent au besoin.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  |  |  |  |
| Un hachoir | Un rouleau | Un tamis | Une écumoire |
| | | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
|  |  |  |  |
| Un racloir | Une essoreuse | Un mélangeur à main | Un attendrisseur |
| | | | |

2. Formez le verbe à partir des aliments illustrés. Utilisez un dictionnaire ou votre téléphone intelligent au besoin.

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| De l'huile | Du sel | Du poivre |
| | | |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Du sucre | Un corps gras | Des pépins |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Des abricots | Du glaçage | Des os |
| | | |

2. Suite : Formez le verbe à partir des aliments illustrés. Utilisez un dictionnaire ou votre téléphone intelligent au besoin.

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| De la farine | Du beurre | De la panure |
| | | |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Du piment | Des épices | Des citrons |
| | | |

PHONÉTIQUE

L'accent tonique

On dit souvent qu'il n'y a pas d'accent sur les mots en français. Ce n'est pas tout à fait exact. Cet accent, qu'on appelle l'accent tonique, se retrouve sur :

- la dernière syllabe d'un mot prononcé seul : un batteur, brasser, un gâteau;
- la dernière syllabe du mot à la fin d'un groupe porteur de sens dans un énoncé.



1. Écoutez la phrase puis notez l'accent sur les syllabes en rouge.

On est rendu à l'étape de mettre nos produits secs. Donc, on ajoute la farine, notre poudre à pâte et le zeste de lime. On repart le batteur, mais pas trop fort, pour pas que la farine parte en l'air. Je dirais pour à peu près 30 secondes, juste pour bien mélanger la farine.



2. Écoutez la phrase et surlignez les syllabes qui portent l'accent.

Et voilà! Beau mélange, très onctueux. On met ça de côté et on prépare notre moule à gâteau. Pendant qu'on préparait notre gâteau, les pêches ont fini de caraméliser et là on va pouvoir les mettre dans le fond de notre moule.



LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Lisez les questions, regardez la vidéo de nouveau et répondez aux questions.

1. Quelle est la première chose que l'on voit dans la vidéo?

La présentation du chef

Les ingrédients

Le matériel et les accessoires nécessaires à la recette

Les techniques utilisées pour la recette

2. Nommez les ingrédients de la recette.

a.

b.

c.

d.

e.

f.

g.

h.

i.

3. Quelle est la première étape de la recette?

4. Quels ingrédients sont nécessaires pour cette première étape?

5. À quel moment doit-on déposer les pêches dans le poêlon?

Quand le sucre a fondu.

Quand le caramel commence à dorer.

Au début, quand on fait chauffer le poêlon.

Après avoir démoulé le gâteau.

6. Pourquoi doit-on baisser le feu une fois que les pêches ont été ajoutées?

Pour éviter que les pêches brûlent.

Pour éviter que le caramel s'évapore.

Pour éviter que le caramel brûle.

Pour pouvoir ajouter la vanille.

7. Combien de temps dure la caramélisation?

De 2 à 3 minutes

De 3 à 4 minutes

De 4 à 5 minutes

Une dizaine de minutes

8. Que suggère le chef à ceux qui n'ont pas de batteur-mélangeur à la maison?



9. Selon vous, pourquoi faut-il être en forme pour fouetter la préparation « au bras »?

10. Numérotez l'ordre dans lequel les ingrédients sont assemblés dans la recette.

On mélange ensemble tous les ingrédients.

On ajoute les produits secs.

On mélange les jaunes d'œufs et le sucre.

**11. Cette image représente ce qui peut se produire si on mélange la farine en positionnant le batteur à haute intensité.
Quelle expression ou quels mots le chef utilise-t-il pour décrire ce que fait la farine?**



12. Pourquoi faut-il déposer les pêches et le caramel dans le moule avant la pâte?

Pour que le gâteau ne colle pas au fond.

Pour que le caramel coule sur le gâteau une fois qu'il sera renversé.

Pour éviter que le gâteau absorbe le caramel pendant la cuisson.

Pour que la cuisson soit uniforme.

13. Selon vous, que signifie l'expression « avoir la dent sucrée »?





Parler pour parler...



Parler pour parler

- Qui, dans la classe, a la dent sucrée? Que mangez-vous pour satisfaire votre besoin de sucre?
- Quels sont vos desserts favoris?
- Quelles sont les techniques que vous avez découvertes lors de cette activité?
- Quelles sont celles que vous utilisez souvent à la maison? Au travail?
- Parmi les techniques vues dans la tâche, laquelle est votre préférée? Pourquoi?
- Laquelle est la plus difficile? Pourquoi?
- Citez des techniques qui sont typiques aux desserts de votre région ou de votre pays d'origine.



Kunafah



Borma



Gâteau au beurre



Le clin d'œil gourmand

Un dessert québécois économique et savoureux

Le pouding chômeur est un dessert typiquement québécois né de l'ingéniosité des familles appauvries par la crise économique de 1929.

La technique utilisée dans la préparation de ce dessert est bien simple : l'économie!

Peu coûteux à préparer, le pouding chômeur de l'époque comportait seulement quatre ingrédients faciles à trouver : farine, beurre, lait et cassonade.

Presque 100 ans plus tard, ce dessert fait maintenant partie des classiques de la cuisine québécoise, mais la recette comporte dorénavant plus que quatre ingrédients.





LE DESSERT



PRODUCTIONS ÉCRITE ET ORALE

Mise en situation

Vous travaillez comme serveuse ou serveur dans un grand restaurant réputé pour ses excellents desserts. Dans le cadre de votre travail, vous devez bien connaître les desserts et les techniques utilisées pour les préparer, afin de mettre l'eau à la bouche aux clientes et aux clients lorsque vous leur décrivez les desserts. Plus vos explications seront précises et claires, plus vous aiderez la clientèle à faire le bon choix et le restaurant à maintenir sa réputation.

Pour vous préparer, vous allez présenter une technique ainsi qu'un dessert dans lequel on retrouve l'utilisation de cette technique.

Avec vos coéquipiers, vous jouerez le rôle d'une serveuse ou d'un serveur et le reste du groupe jouera le rôle de clientes et de clients qui s'y connaissent aussi très bien en desserts et en techniques culinaires.

Vous pourriez même penser à ajouter un détail pour améliorer la présentation finale du dessert.

Soyez prêts à répondre aux questions de vos clients!





Ma technique

| | |
|------------------------------|--|
| Nom de la technique : | |
| Ingrédients : | |
| Matériel nécessaire : | |
| Étapes : | |
| Photo (si disponible) : | |



Mon dessert

| | |
|---|--|
| Nom de mon dessert : | |
| Ingrédients : | |
| Matériel nécessaire : | |
| Étapes (résumé seulement – ne pas écrire la recette au complet, mais seulement les étapes importantes, incluant la technique utilisée) : | |
| Photo (si disponible) : | |



Activités d'autoapprentissage



37 - Maîtriser des techniques de préparation des desserts

Les verbes de la cuisine

1. Associez chaque verbe à son image.

- | | | | | | |
|---------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|
| ■ Badigeonner | ■ Évider | ■ Farcir | ■ Ficeler | ■ Fileter | ■ Flamber |
| ■ Garnir | ■ Pétrir | ■ Pocher | ■ Sauter | ■ Tamiser | ■ Touiller |

| | | | |
|--|--|---|---|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 