

Noms et prénoms: _____ date: _____ classe: _____

LES TRUFFES AU CHOCOLAT!

1. Regarde la vidéo et complète l'activité dans l'ordre correcte.

Les ingrédients :

90 grammes de chocolat noir

Ustensiles

une casserole

100 grammes de beurre.

Une fouet

2 jeunes d'œufs

un saladier

1 sachet de sucre vanillé

Une assiette

50 grammes de sucre glace

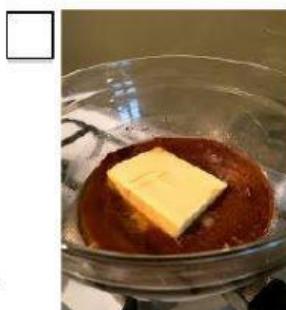


Du cacao en poudre

Des grains de sésame et du pralin doré

Préparation :

1. Prends la préparation et fais des petites boules à la main.



2. Ajoute le beurre et le chocolat.

3. Fais fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole avec un peu d'eau.



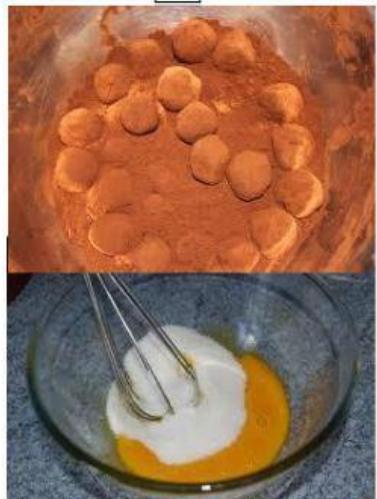
4. Mets les boules dans le cacao en poudre, puis dans une assiette. Ça y est!



5. Place le saladier au frigo pendant deux heures.



6. Mélange le sucre glace, le sucre vanillé et les jaunes des œufs dans le saladier, avec le fouet. Quand le mélange est blanc, c'est prêt !

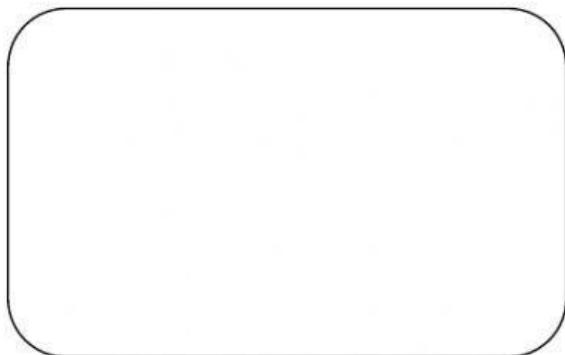


Réponds par V(vrai) ou F(faux)

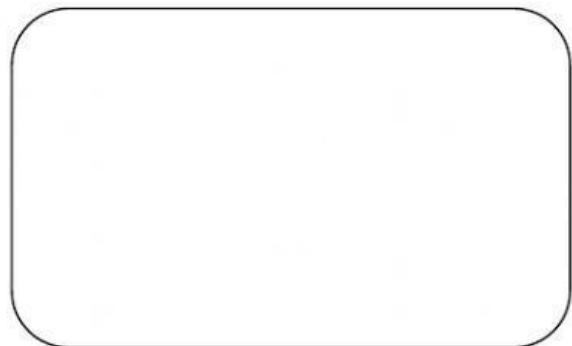
- | | |
|--|-------|
| 1. Pour faire les truffes il en faut 90 grammes de chocolat blanc. | V F |
| 2. On a besoin de 2 jeunes d'oeufs ... | V F |
| 3. On utilise 100 grammes de beurre... | V F |
| 4. Il ne faut pas du sucre vanillé pour la préparation des truffes | V F |

Vocabulaire nouveau :

Ingédients :

A large, empty, rounded rectangular box intended for listing ingredients.

Ustensiles :

A large, empty, rounded rectangular box intended for listing utensils.

Verbes :

A large, empty, rounded rectangular box intended for listing verbs.