

UNITÉ 51

activités

1. Cherchez l'intrus et justifiez votre choix.

1. soufflé au fromage – soufflé aux fraises – soufflé au chocolat – soufflé aux framboises – soufflé aux kiwis
2. bavares à l'ananas – bavares de courgettes – charlotte aux pommes – charlotte aux pêches – moscovite au chocolat
3. salade de fruits exotiques – salade fraises citron – salade d'agrumes – salade verte – salade d'oranges
4. sorbet au melon – sorbet à la noix de coco – crème glacée à la vanille – crème glacée à la pistache – vacherin de tomates
5. crêpe Suzette – tarte aux abricots – tarte Tatin – génoise à la crème pâtissière – brioche aux pralines

2. Dites le contraire de:

3. Donnez le maximum de mots de famille de:

1. chaud:
2. glacé:
3. sucré:
4. frais:
1. pâtisserie:
2. glace:
3. fromage:
4. fruit:
5. restaurant:
6. nutrition:
7. parfum:
8. café:

Les entremets se composent principalement de lait, d'œufs et de sucre: on leur adjoint souvent du riz, de la semoule, du tapioca, du beurre etc. Ils ont donc une grande valeur nutritive.

La saveur de ces plats est relevée par des condiments parfumés: vanille, citron, orange, anis, café, chocolat, fleur d'orange, fruits confits, girofle, cannelle etc.

On peut utiliser les alcools: kirsch, rhum, marasquin et d'autres liqueurs.

***Vacherin** = entremet composé de meringue ou de pâte d'amandes, fourré de glace, de sorbet ou de fruits confits, et garni de crème Chantilly. On peut le servir avec un coulis de framboise, de fraise, de chocolat. Son nom évoque le célèbre fromage produit en Suisse et en France-Comté pour sa forme et sa couleur.

***Petits fours** = ce sont des petits gâteaux frais ou secs qui se mangent d'une bouchée tels que macarons, amaretti, cupcakes, meringues etc.

Pâtisseries,
petits fours*

Brioche, cakes, tartes froides, éclairs ou choux
varés, génoises, tûles, cigarettes, macarons.

Glaces
et sorbets
(entremets
glacés)

Glaces aux œufs, crèmes glacées, sorbets aux
fruits, vacherins*, fruits givrés.