



BOULANGER

- J'explique la différence de valeur alimentaire entre la farine de blé complète et la farine blanche.
- Je décris les effets de la levure dans la fabrication du pain.
- J'explique la différence entre le levain et la levure boulangère du commerce.
- Je cite un texte de l'Ancien Testament et un du Nouveau Testament où le levain est mentionné.
- Je prépare un pain à base de grains (blé, seigle, gruau, etc.)
- Je réalise 2 des produits suivants :
 - Biscuits à la levure
 - Pain azyne
 - Bâtonnets de pain
 - Bagels
 - Pain aux légumes
- J'explique pourquoi il faut éviter l'utilisation de poudre à lever et de bicarbonate de soude.
- Comment tester la cuisson d'un gâteau ? Comment éviter qu'un gâteau ne tombe ?
- Je prépare 2 des éléments suivants :
 - Gâteau à partir d'ingrédients de base (n'importe quelle saveur)
 - Gâteau à partir d'un mélange à gâteau (n'importe quel parfum)
 - Gâteau ou pain aux fruits ou aux noix
 - Gâteau éponge
- Je fais une tarte dans chacune des catégories suivantes :
 - Au four, tout fruit, y compris le citron
 - Non cuits (croûte de tarte cuite uniquement), fruits frais, gélatine, etc.
- Je prépare une recette de biscuits

