



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 azyme* ▶ *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

