

<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article313>



Atelier pâtisserie : le barm brack

- Ecoles de VALENCISSE (RPI Chambon/Cisse, Orchaise & Molineuf) - Ecole élémentaire de CHAMBON-SUR-CISSE - Projet inter-degré sur l'Irlande 2018-19 -



Date de mise en ligne : jeudi 14 mars 2019

Copyright © Ecoles "entre Cisse et Loire" (Valloire/Cisse & Valencisse) -

Tous droits réservés

Le jeudi 14 mars, les élèves ont réalisé un gâteau typiquement irlandais.

Le jeudi 14 mars, les élèves ont mis leur tablier pour participer, à tour de rôle par groupe, à la confection d'un gâteau typiquement irlandais, le barm brack.

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_2_-2df00.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_3_-d799f.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_4_-8caa3.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_5_-f5aa1.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_6_-275ad.jpg]

La pâte est mise à lever pendant 2h près d'un radiateur. On remarque qu'elle a un peu gonflé. On voit des bulles qui se sont formées dans la pâte quand on la verse dans les moules.

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_7_-34365.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_8_-bd7de.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_10_-5f18e.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_11_-e4b1b.jpg]

Après cuisson, on obtient 2 beaux gâteaux. La pâte a doublé de volume dans le moule. Les élèves pensent que c'est la levure qui en est responsable...

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L400xH300/barmbrack_1_-29e23.jpg]

On les a dégustés avec une tasse de thé : c'était délicieux !

Maintenant, à nos camarades de 6^e de mener l'enquête sur cette fameuse levure de boulanger...