

<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article315>



2ème atelier pâtisseries irlandaises

- 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 : mardi 9 avril 2019

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

Tous droits réservés

Le 4 avril, les CM1-CM2 ont réalisé 3 recettes de gâteaux irlandais : le soda bread au miel, fruits secs et noisettes, les scones et les shortbreads.

Tout avait commencé quelques jours avant par la lecture des recettes en anglais envoyées par les partenaires de 6ème.

Lire, comprendre et traduire...

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/IMG/jpg/ateliers_patisseries_irlandaises_2019.jpg]

3 équipes de pâtissiers se sont succédées en "cuisine" :

L'équipe "**soda bread au miel, fruits secs et noisettes**".

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/IMG/jpg/img_20190404_094314055.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/IMG/jpg/img_20190404_094556904.jpg]

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/IMG/jpg/img_20190404_101057280.jpg]

L'équipe "**shortbreads**".

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/IMG/jpg/ateliers_patisseries_irlandaises_20191.jpg]

L'équipe "**scones**" (avec et sans raisins secs).

[http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/IMG/jpg/ateliers_patisseries_irlandaises_20192.jpg]

Précisions sur les différentes pâtes :

[-] le soda bread contient du lait fermenté et du bicarbonate de soude : la pâte lève un peu à la cuisson et reste souple après.

[-] les shortbreads ne contiennent aucune levure mais gonflent légèrement (Alexandre nous a parlé de la présence de gluten dans la farine).

[-] les scones de la levure chimique : ils gonflent bien à la cuisson

Un grand merci à Alexandre, le cuisinier de notre cantine, pour son aide à la maîtrise des cuissons des biscuits et pour ses explications.