

LE PATRIMOINE AGROALIMENTAIRE

MILANO EXPO 2015

CLASSE 2M

**Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA**



EXPO
MILANO 2015



Auteurs: Bonavolontà, Hacman, Imperia, Verde.

Professeur référent: Françoise Altamura

Nom de l'école: Liceo Scientifico Ignazio Vian- linguistico

Classe: 2M - Indirizzo Linguistico

Ville et pays: Bracciano- Italia

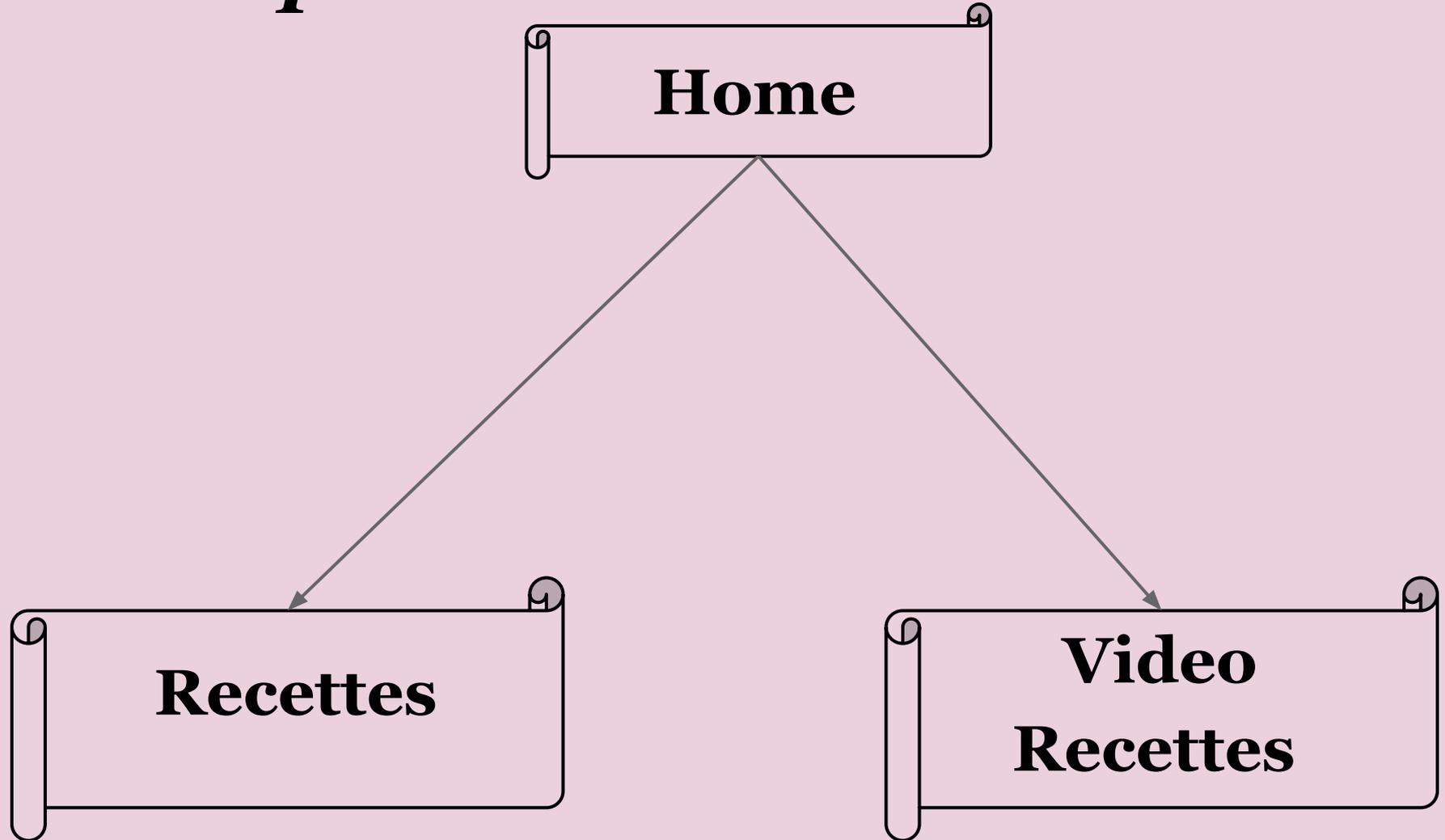
Description de l'APP:

Il s'agit d'une application native, pour apprendre à faire des gateaux , basée sur l' Expo 2015 de Milan " Nourrir le Planète, Énergie pour la vie qui a pour thème "le patrimoine agro-alimentaire"

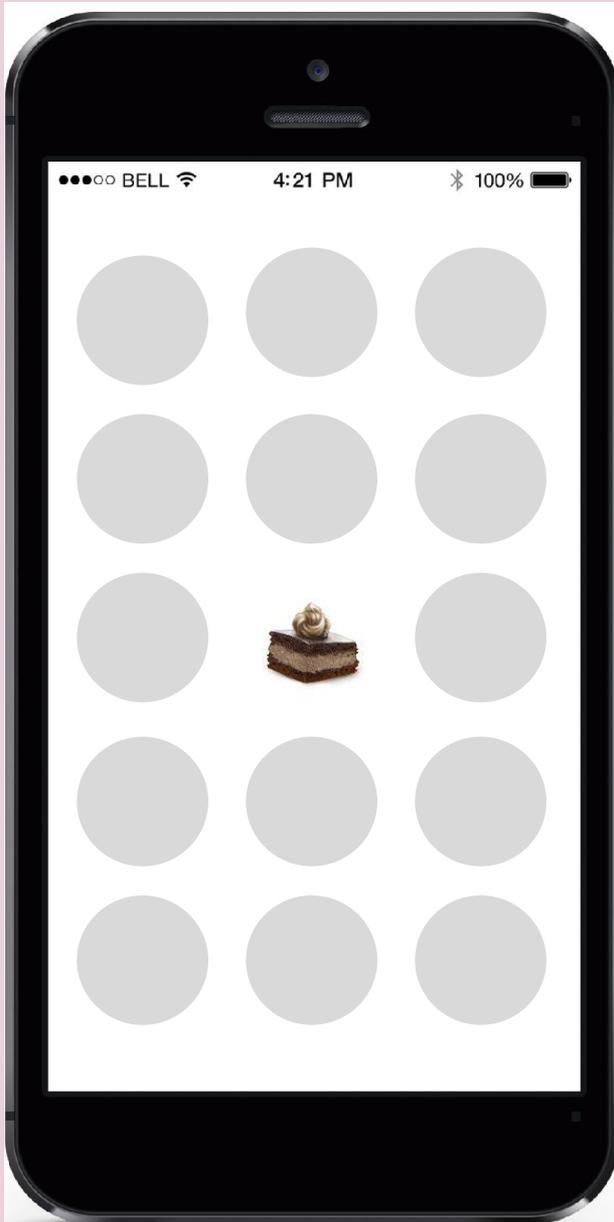


Super Gateaux

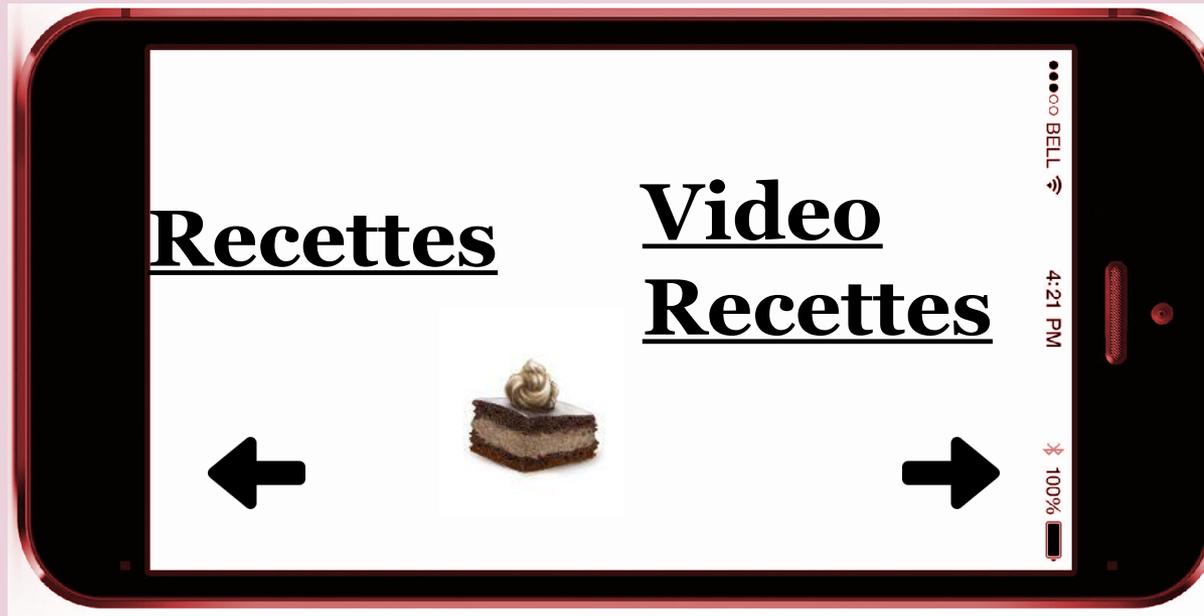
Super Gateaux: La structure



ICÔNE



Super Gateaux



Home

•••• BELL

4:21 PM

100%

choisir sa recette:

- **Riz au lait**
chocolat vanille
- **Crêpes au**
chocolat
- **Mousse au**
chocolat simple
express
- **Pain perdu**
(baguette)
- **Meringues à la**
française
- **Gâteau au yaourt**
facile





- **Clafoutis aux cerises facile**
- **Beignets aux pommes faciles**
- **Macarons à la framboise**
- **Meringue ordinaire**
- **Cheesecake aux speculoos et son coulis de framboise**
- **Moelleux au chocolat rapide**

●●●○ BELL 4:21 PM 100%

- Chocolat de noël
- Fondants au chocolat
- Gâteau au chocolat simplissime
- Soufflé vanille et sa glace moutarde framboise cacao



●●●○ BELL 4:21 PM 100%

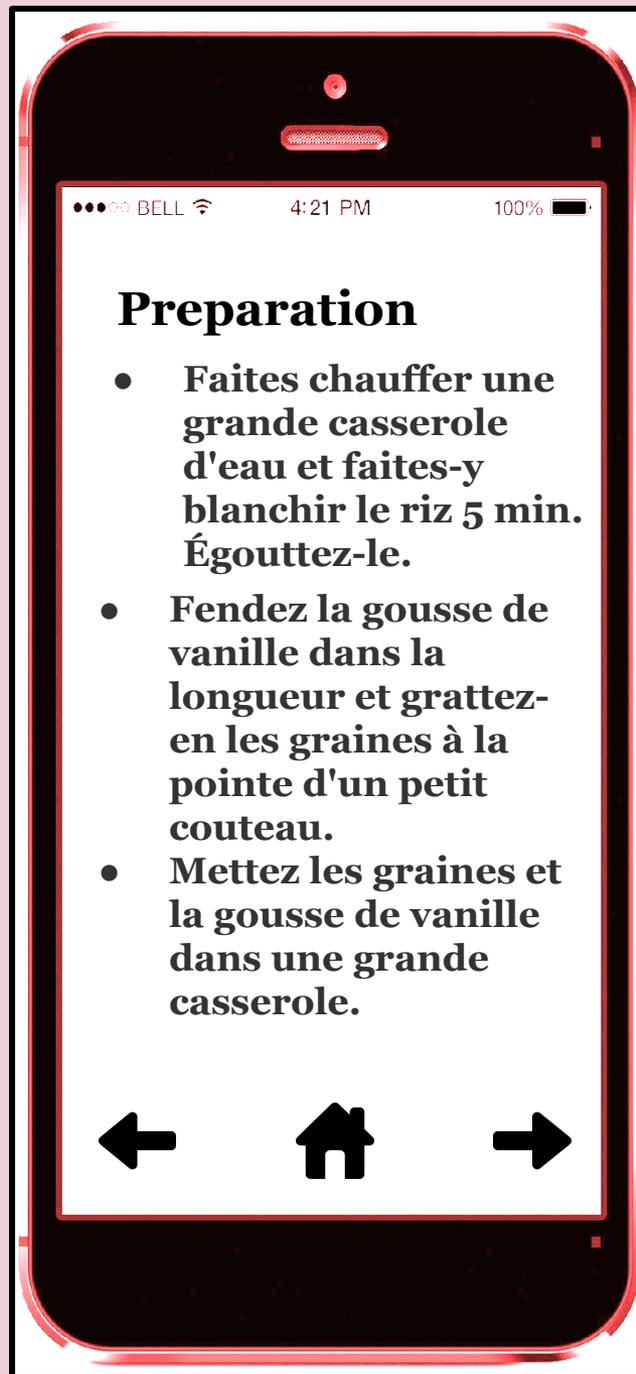
Riz au lait chocolat vanille

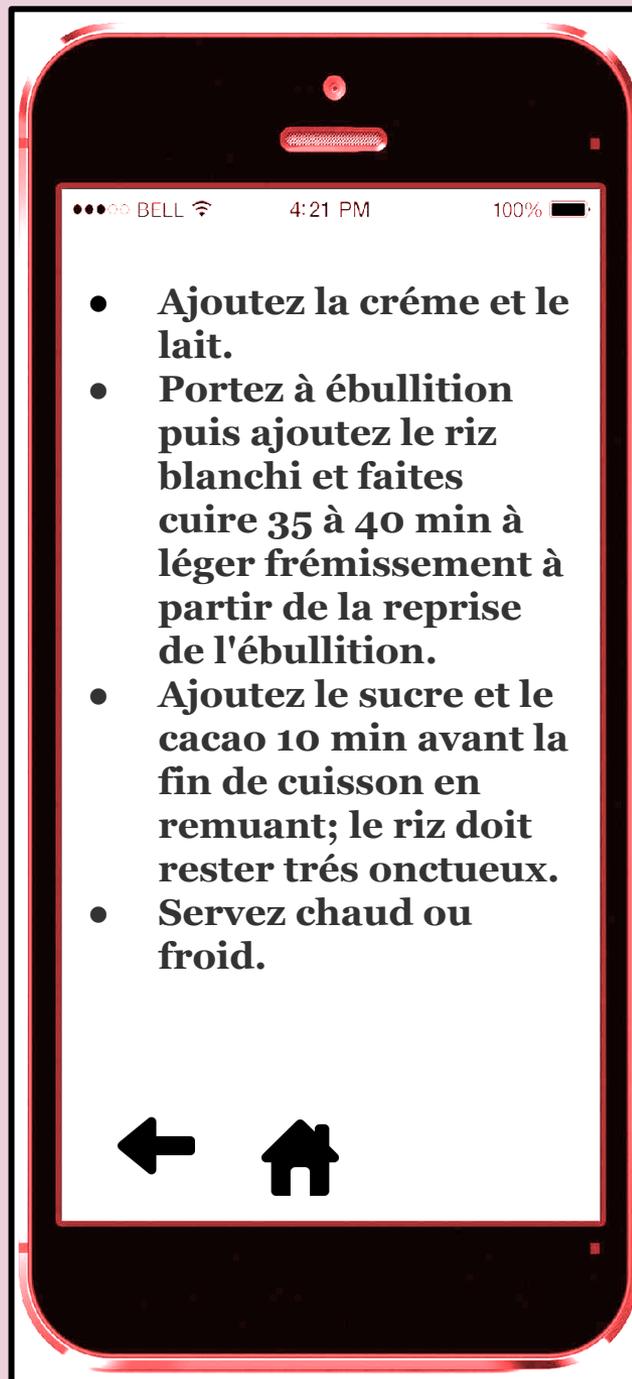
Ingrédients:

- 130 g de riz rond
- 1 gousse de vanille
- 50 cl de lait écrémé
- 15 cl de crème à 5%
de MG
- 40 g de sucre roux
- 3 c. à soupe de cacao
en poudre

Préparation







- **Ajoutez la crème et le lait.**
- **Portez à ébullition puis ajoutez le riz blanchi et faites cuire 35 à 40 min à léger frémissement à partir de la reprise de l'ébullition.**
- **Ajoutez le sucre et le cacao 10 min avant la fin de cuisson en remuant; le riz doit rester très onctueux.**
- **Servez chaud ou froid.**



●●●● BELL 4:21 PM 100%

Crêpes au chocolat

Ingrédients:

- **chocolat noir : 200 g**
- **crème fraîche : 4 c. à soupe**
- **sucre : 40 g**
- **cerneaux de noix : 1 douzaine**
- **Pour la pâte :**
- **farine : 150 g**
- **beurre fondu, tiédi : 20 g**
- **oeuf : 2**
- **lait : 30 cl**
- **sel**

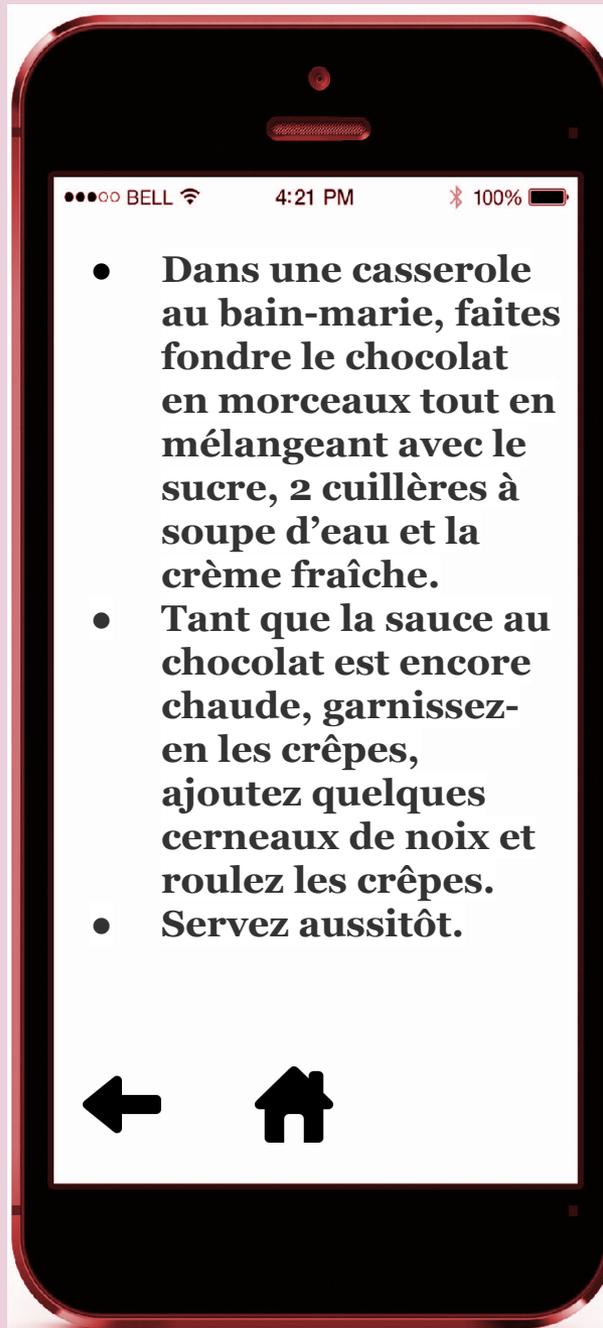


●●●● BELL 4:21 PM 100%

Préparation:

- dans un saladier, mélangez la farine et le sel, creusez un puits et ajoutez les œufs battus, le lait petit à petit et le beurre fondu, mélangez bien. Couvrez et laissez reposer 1 heure.
- Préparez 6 crêpes et réservez-les au chaud.





- **Dans une casserole au bain-marie, faites fondre le chocolat en morceaux tout en mélangeant avec le sucre, 2 cuillères à soupe d'eau et la crème fraîche.**
- **Tant que la sauce au chocolat est encore chaude, garnissez-en les crêpes, ajoutez quelques cerneaux de noix et roulez les crêpes.**
- **Servez aussitôt.**



●●●● BELL 4:21 PM 100%

Mousse au chocolat

Ingrédients

:

- 240 g de chocolat noir cassé en morceau
- 60 g de beurre
- 6 œufs jaunes et blancs séparés
- 60 g de sucre
- une pincée de sel

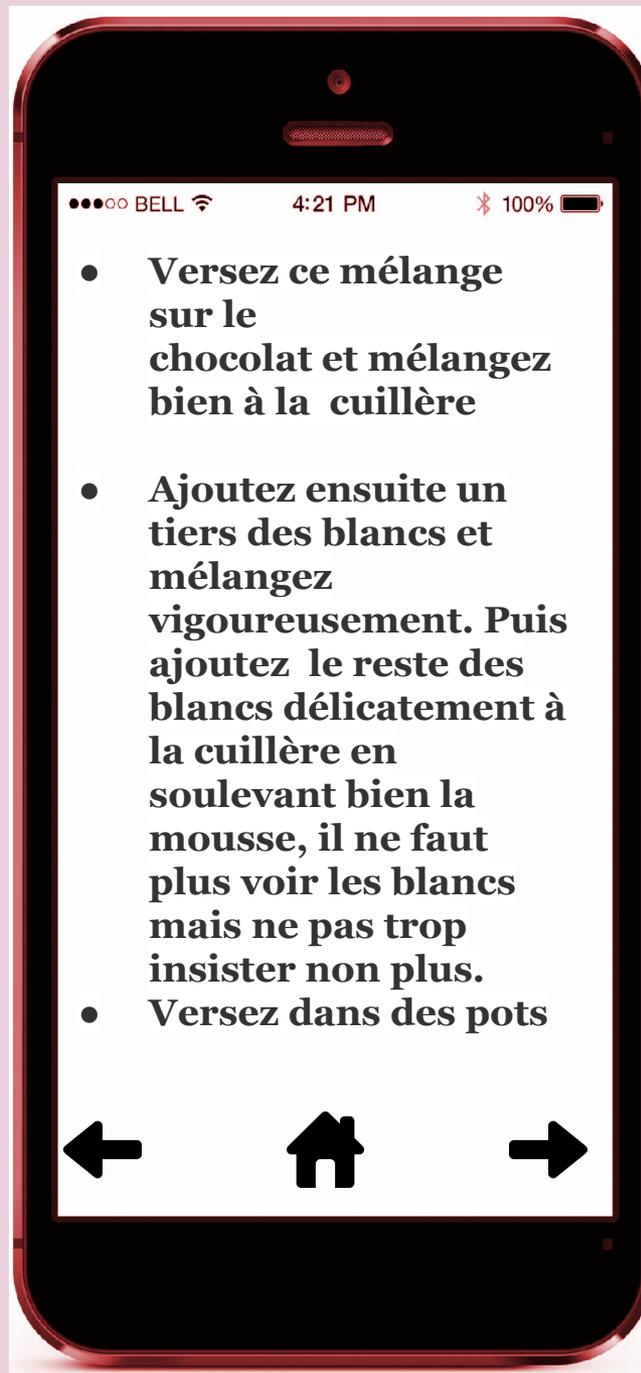
Préparation

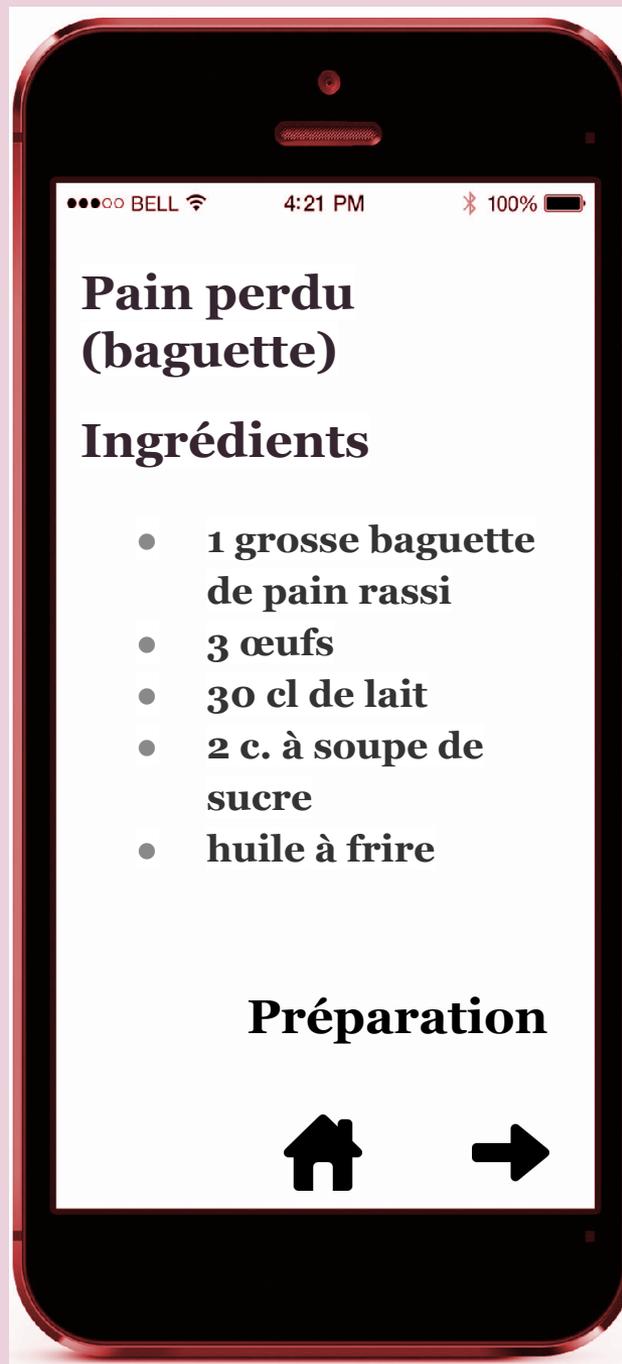


Preparation:

- **Mettez dans un saladier le chocolat et le beurre, passez le tout au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus, mélangez jusqu'à ce que le tout soit homogène**
- **Fouettez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Mettez les jaunes et le sucre dans un autre saladier et battez-les jusqu'à obtenir un mélange blanchi et bien mousseux.**







Pain perdu (baguette)

Ingrédients

- **1 grosse baguette
de pain rassi**
- **3 œufs**
- **30 cl de lait**
- **2 c. à soupe de
sucre**
- **huile à frire**

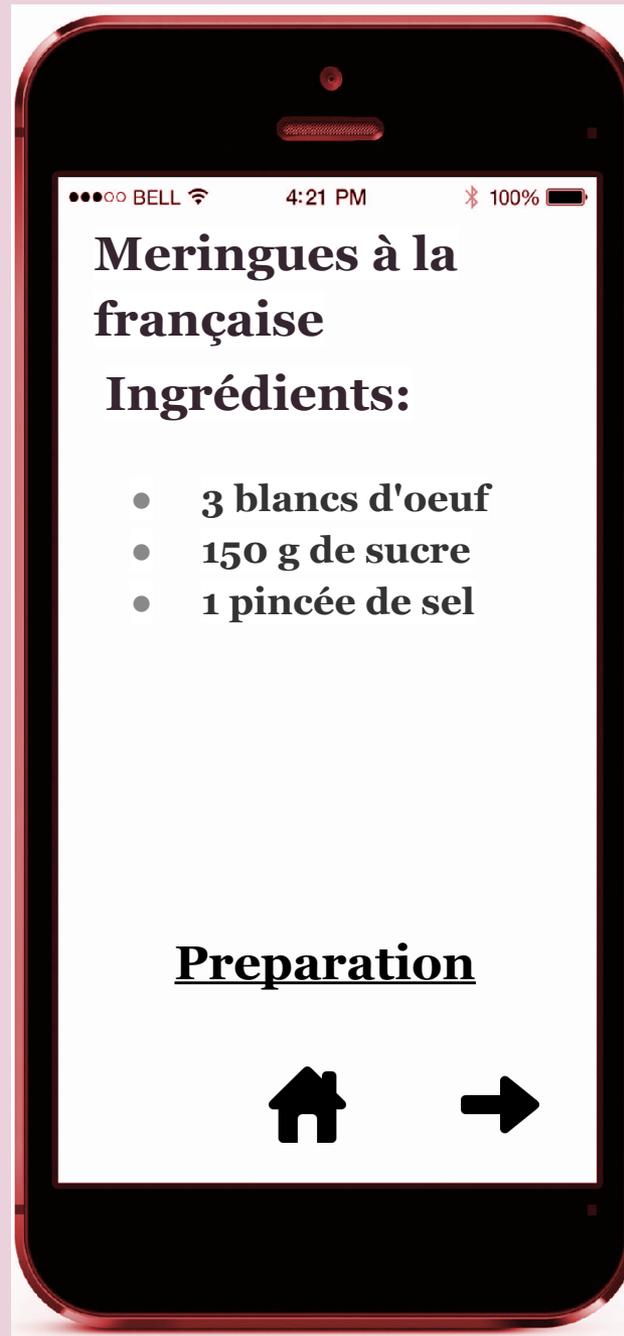
Préparation



Préparation

- **Coupez le pain en tranches assez épaisses.**
- **Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez le sucre puis le lait et mélangez.**
- **Faites chauffer l'huile à frire dans une grande poêle. Pendant ce temps, faites tremper petit à petit les tranches de pain dans le mélange aux œufs. Laissez bien imbiber.**
- **faites cuire dans l'huile chaude retirez-les et mettez-les sur du papier absorbant**





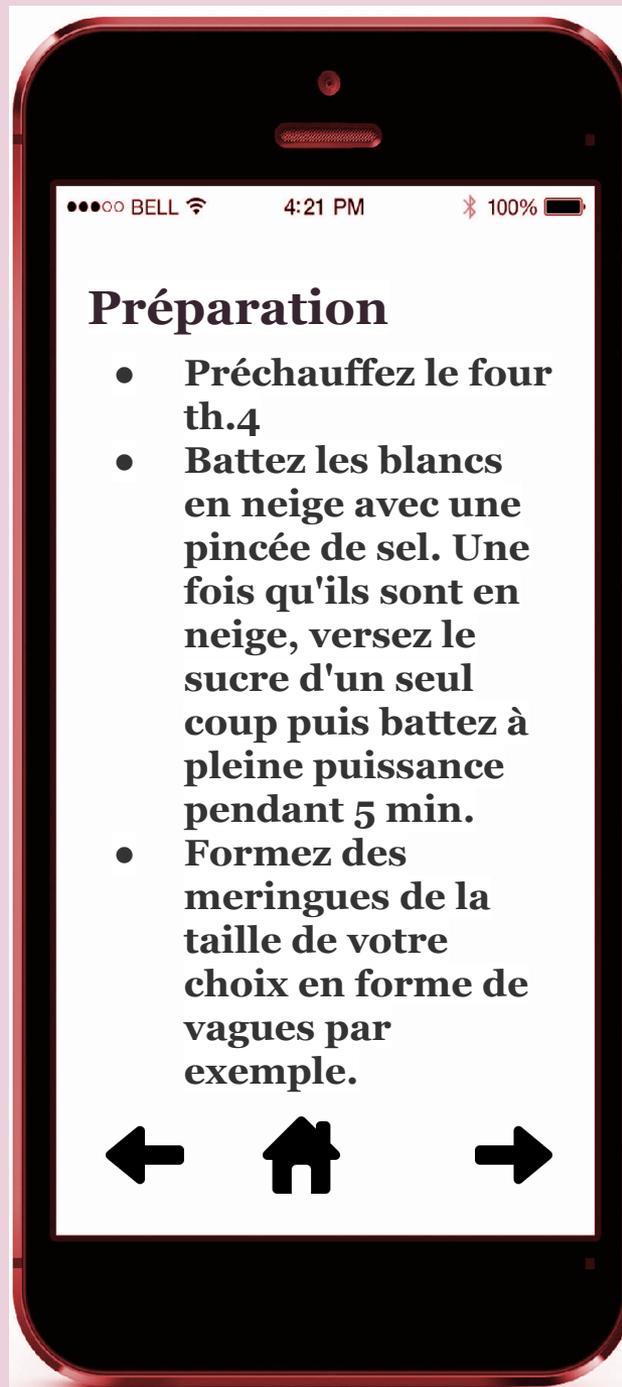
Meringues à la française

Ingrédients:

- 3 blancs d'oeuf
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel

Preparation

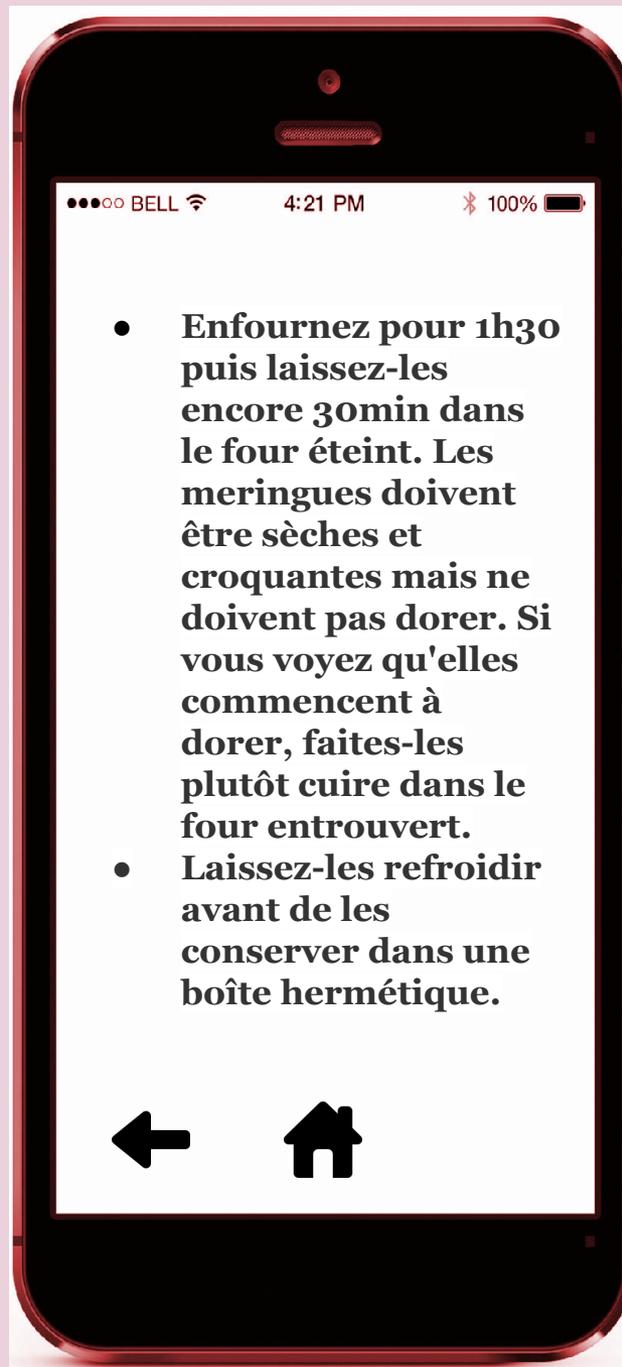




Préparation

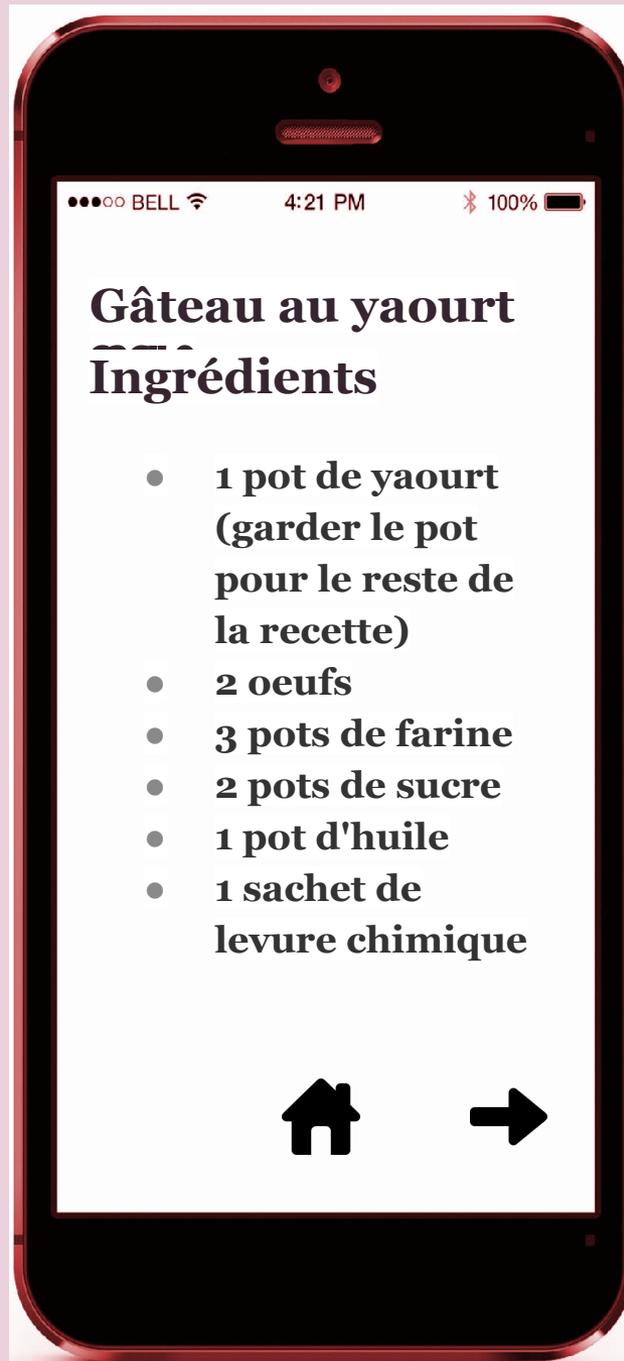
- **Préchauffez le four th.4**
- **Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Une fois qu'ils sont en neige, versez le sucre d'un seul coup puis battez à pleine puissance pendant 5 min.**
- **Formez des meringues de la taille de votre choix en forme de vagues par exemple.**

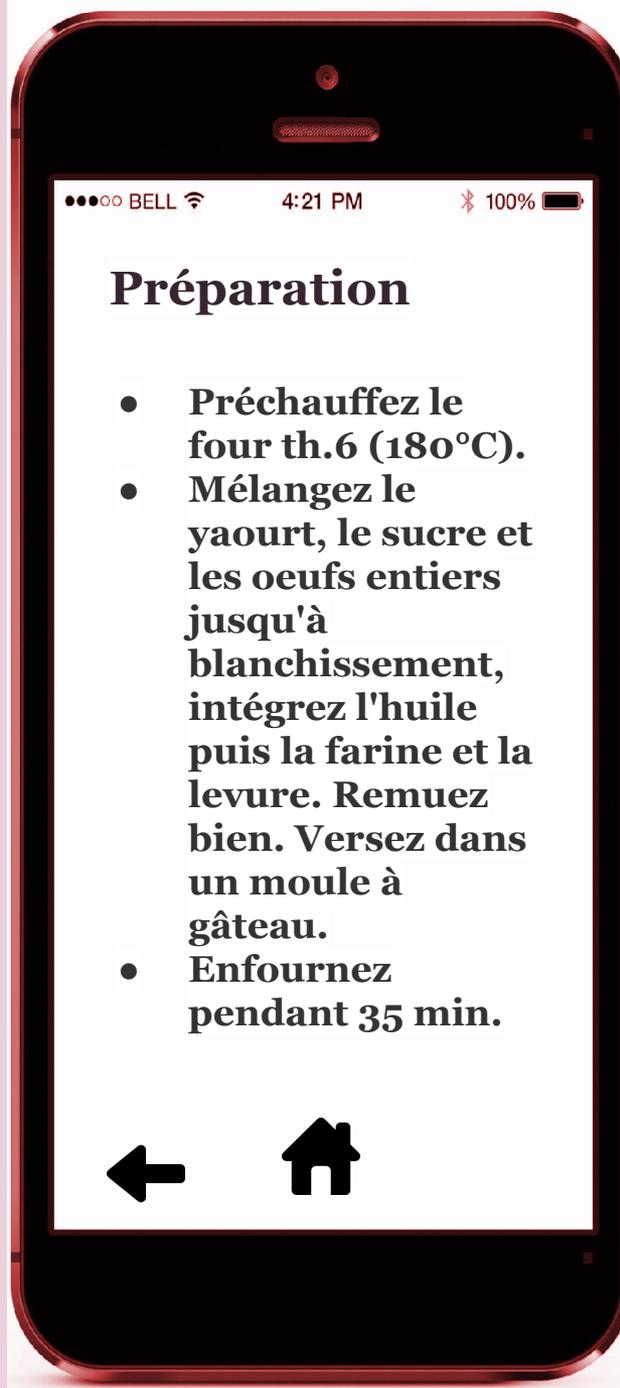




- **Enfournez pour 1h30 puis laissez-les encore 30min dans le four éteint. Les meringues doivent être sèches et croquantes mais ne doivent pas dorer. Si vous voyez qu'elles commencent à dorer, faites-les plutôt cuire dans le four entrouvert.**
- **Laissez-les refroidir avant de les conserver dans une boîte hermétique.**



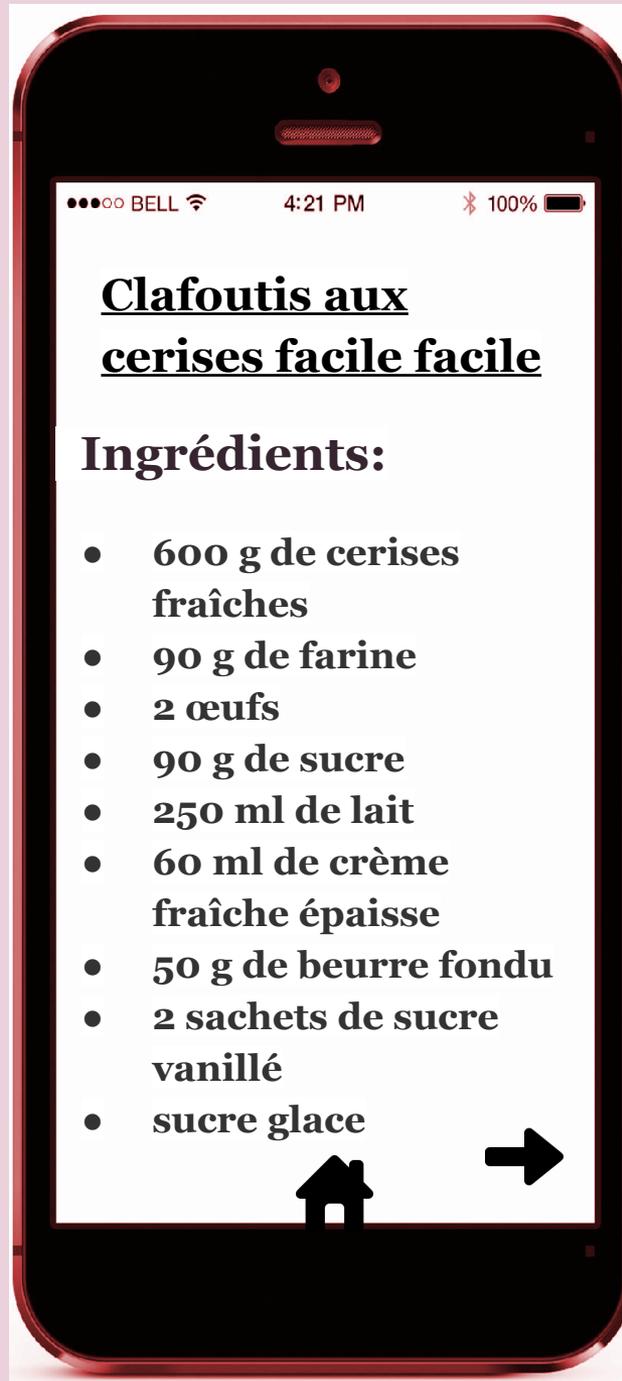




Préparation

- **Préchauffez le four th.6 (180°C).**
- **Mélangez le yaourt, le sucre et les oeufs entiers jusqu'à blanchissement, intégrez l'huile puis la farine et la levure. Remuez bien. Versez dans un moule à gâteau.**
- **Enfournez pendant 35 min.**





Clafoutis aux cerises facile facile

Ingrédients:

- 600 g de cerises fraîches
- 90 g de farine
- 2 œufs
- 90 g de sucre
- 250 ml de lait
- 60 ml de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre fondu
- 2 sachets de sucre vanillé
- sucre glace



•••• BELL 4:21 PM 100%

Preparation:

- **Préchauffez le four th.6 (180°C).**
- **Dénoyautez les cerises et disposez-les dans le fond d'un moule beurré et fariné ou sur du papier sulfurisé.**
- **Dans un saladier, mettez la farine, les œufs, battez le tout, ajoutez le sucre vanillé, le lait, la crème et le beurre.**
- **Versez la pâte sur les cerises et enfournez pendant 50 min.**
- **A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace et servez tiède.**



●●● BELL 4:21 PM 100%

Beignets aux pommes faciles

Ingrédients:

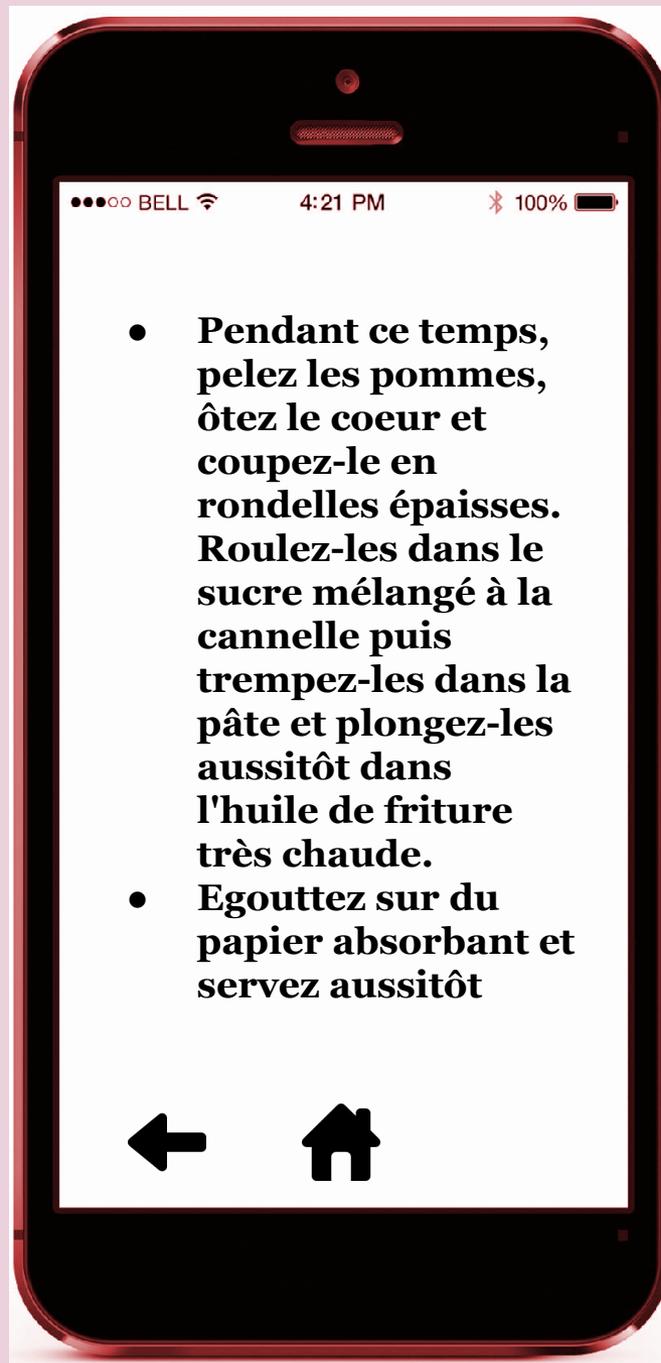
- 4 pommes
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- 2 c. à soupe
d'huile de
tournesol
- 1 pointe de
cannelle
- sucre
- 1 pincée de sel
- huile de friture



Préparation:

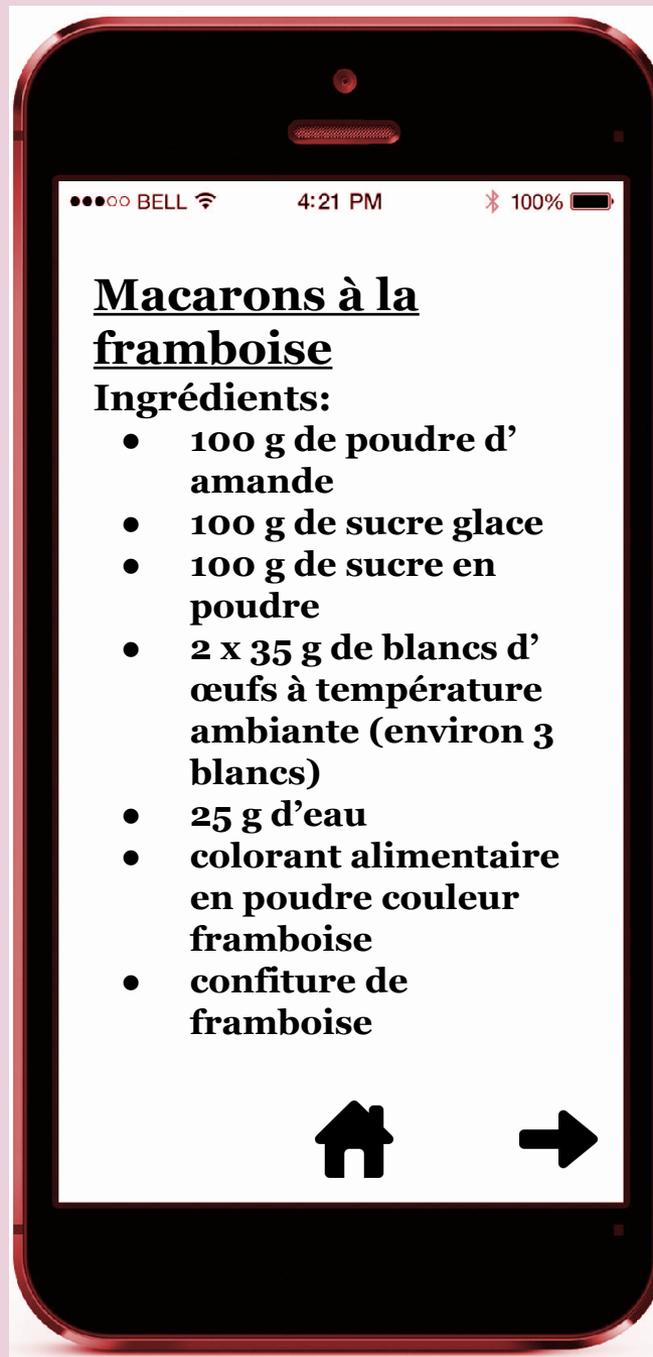
- **Dans une terrine, mettez la farine et le sel. Faites un puits au milieu et cassez-y 1 oeuf, mélangez bien avec une cuillère en bois en incorporant peu à peu la farine. Lorsque l'oeuf est mélangé, ajoutez alors le second en pratiquant de la même manière. Ajoutez l'huile de tournesol et le lait toujours en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Couvrez le saladier d'un linge et laissez reposer la pâte pendant 1 heure.**





- **Pendant ce temps, pelez les pommes, ôtez le coeur et coupez-le en rondelles épaisses. Roulez-les dans le sucre mélangé à la cannelle puis trempez-les dans la pâte et plongez-les aussitôt dans l'huile de friture très chaude.**
- **Egouttez sur du papier absorbant et servez aussitôt**



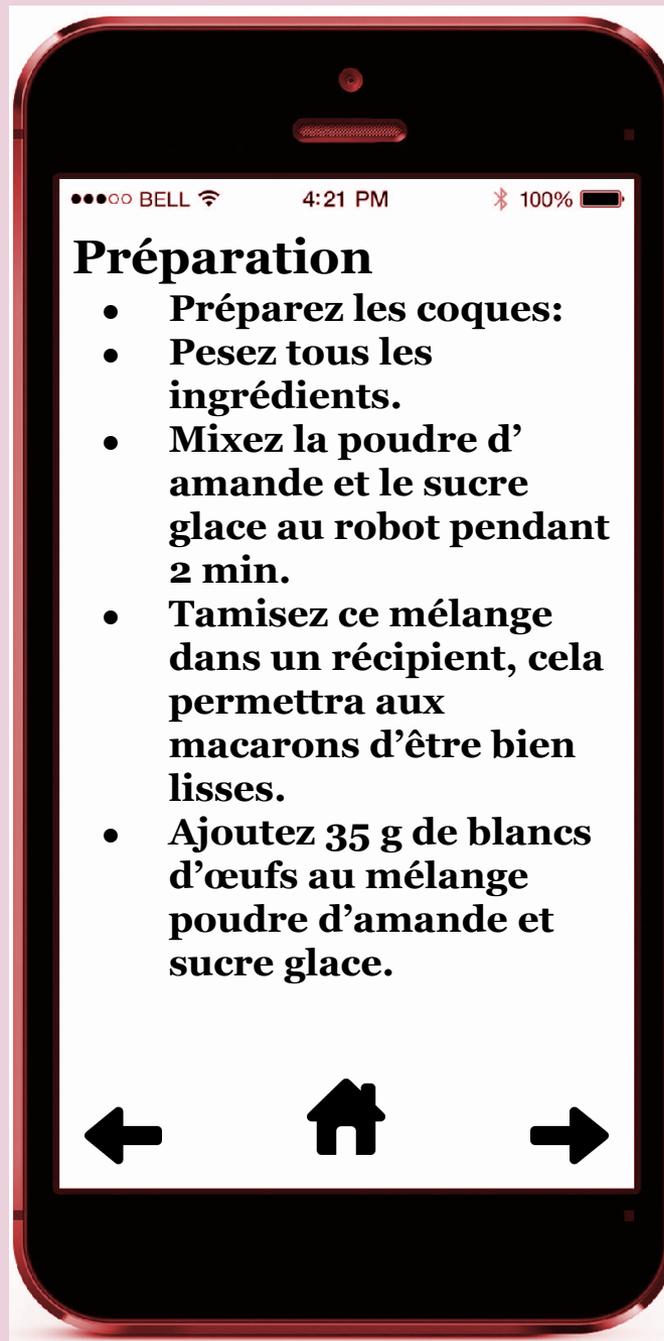


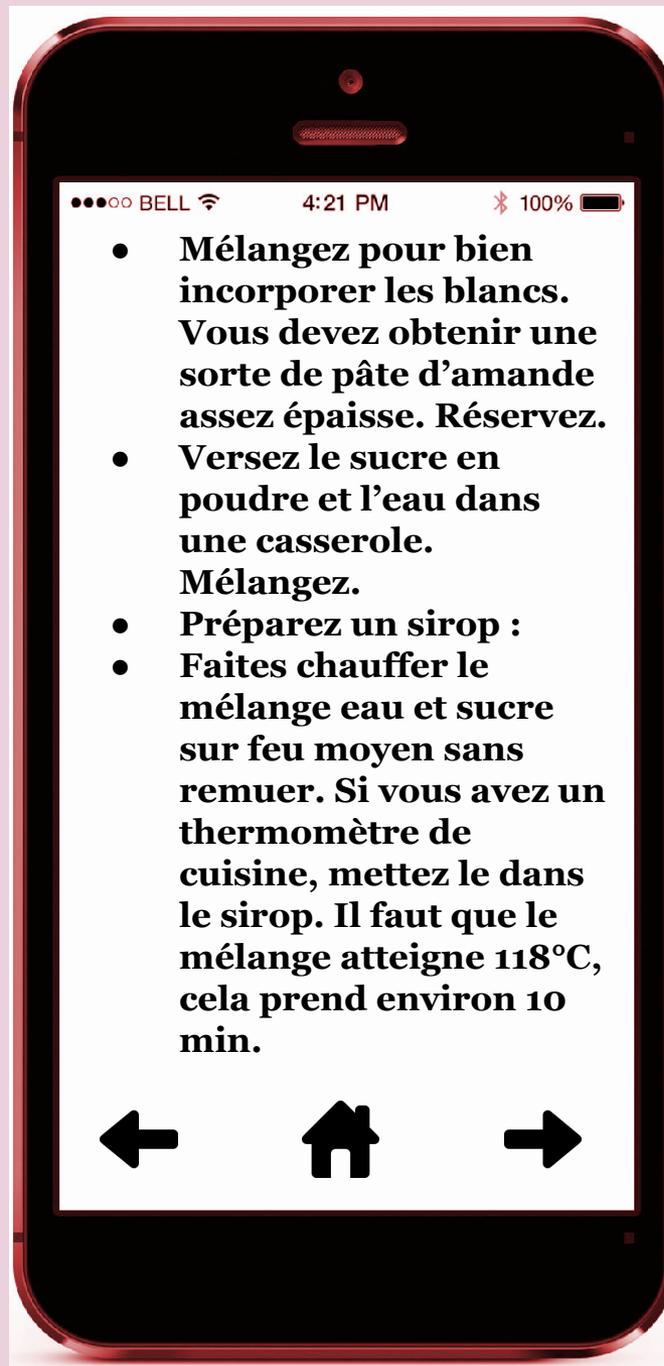
Macarons à la framboise

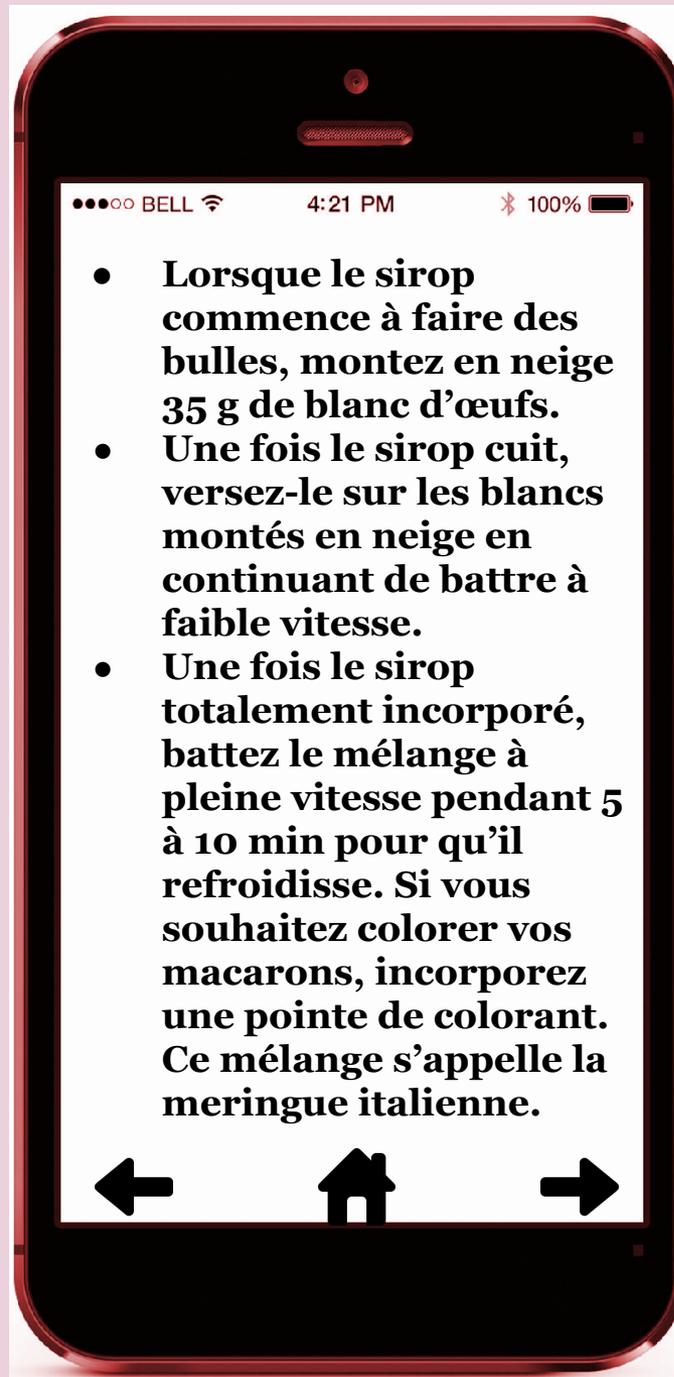
Ingrédients:

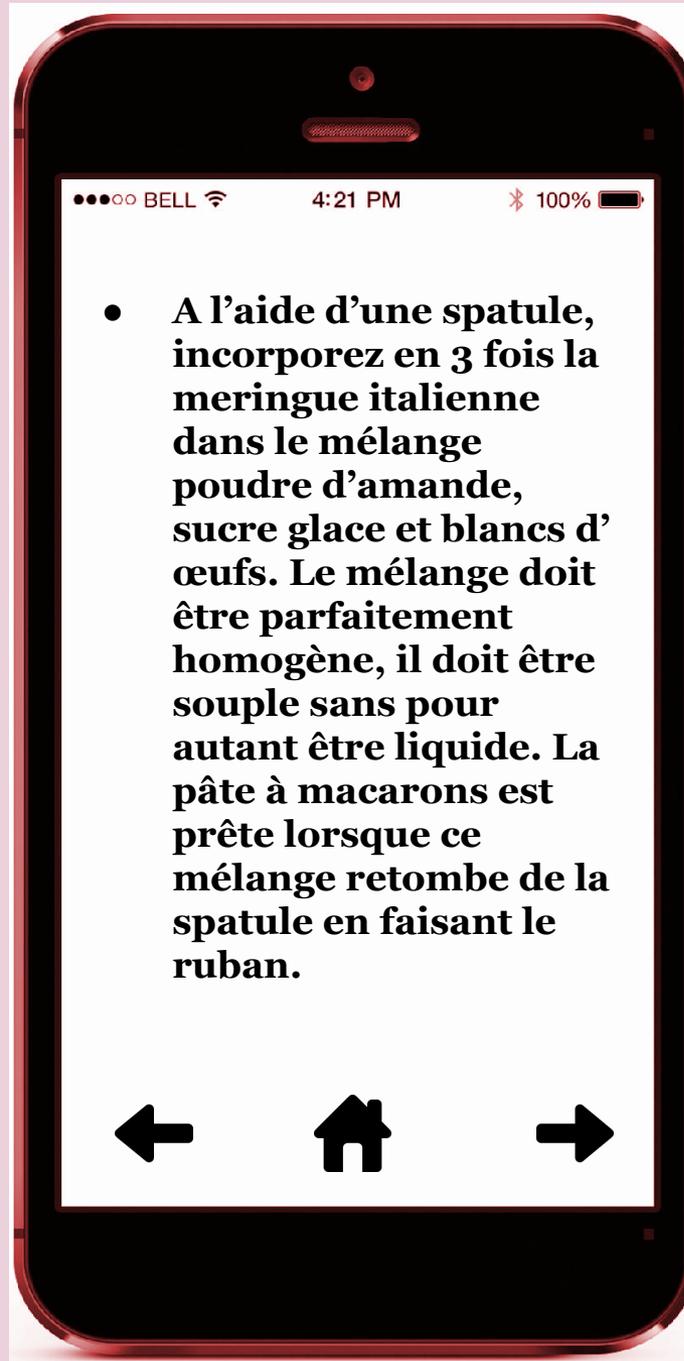
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 100 g de sucre en poudre
- 2 x 35 g de blancs d'œufs à température ambiante (environ 3 blancs)
- 25 g d'eau
- colorant alimentaire en poudre couleur framboise
- confiture de framboise

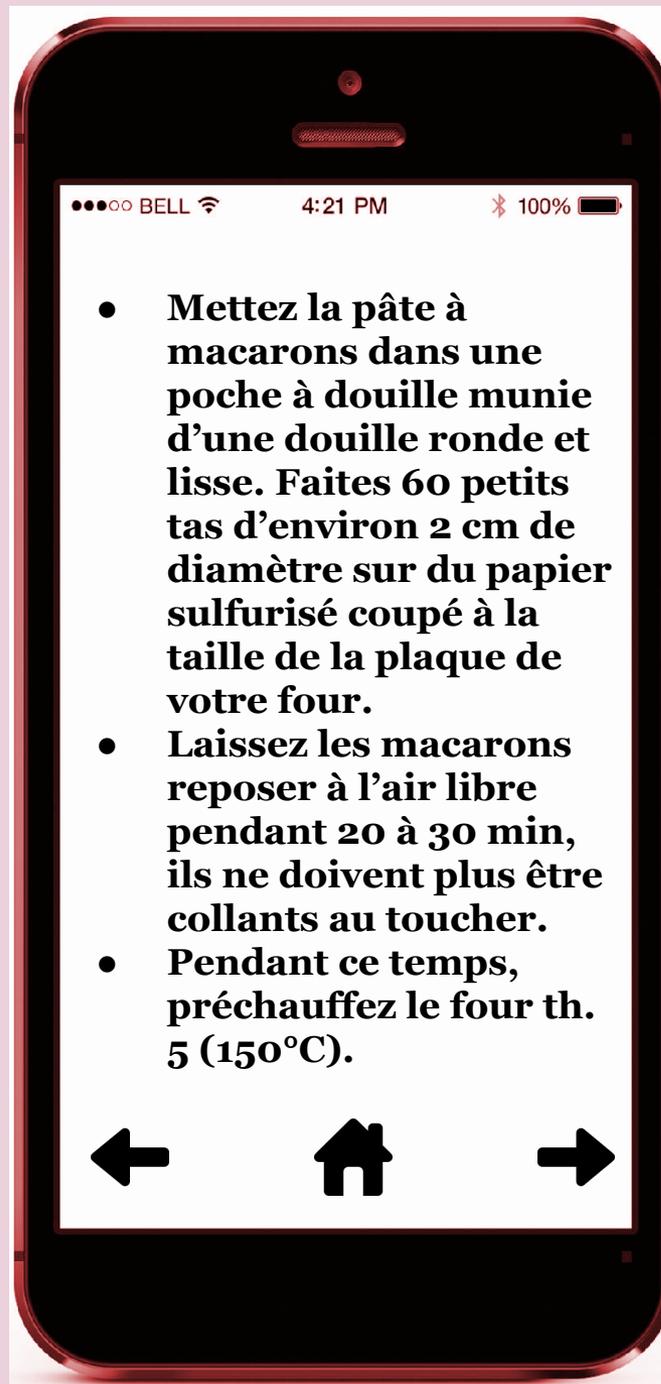


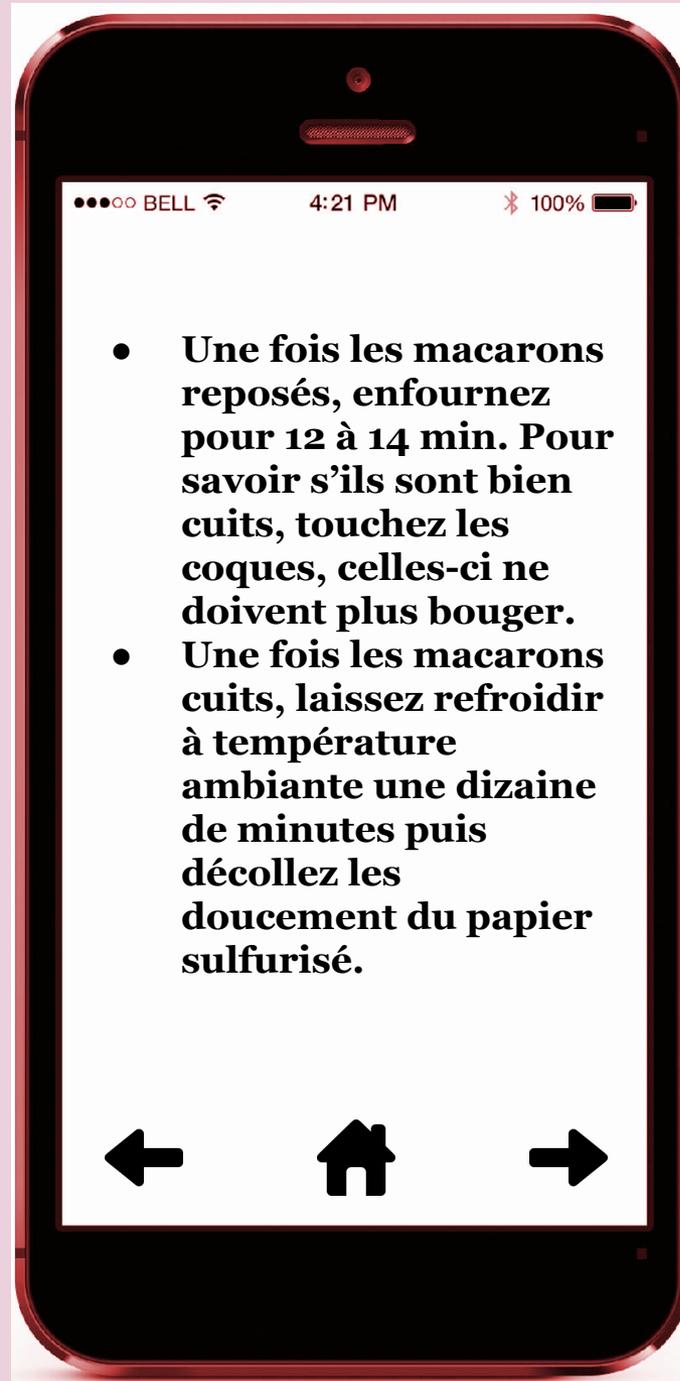




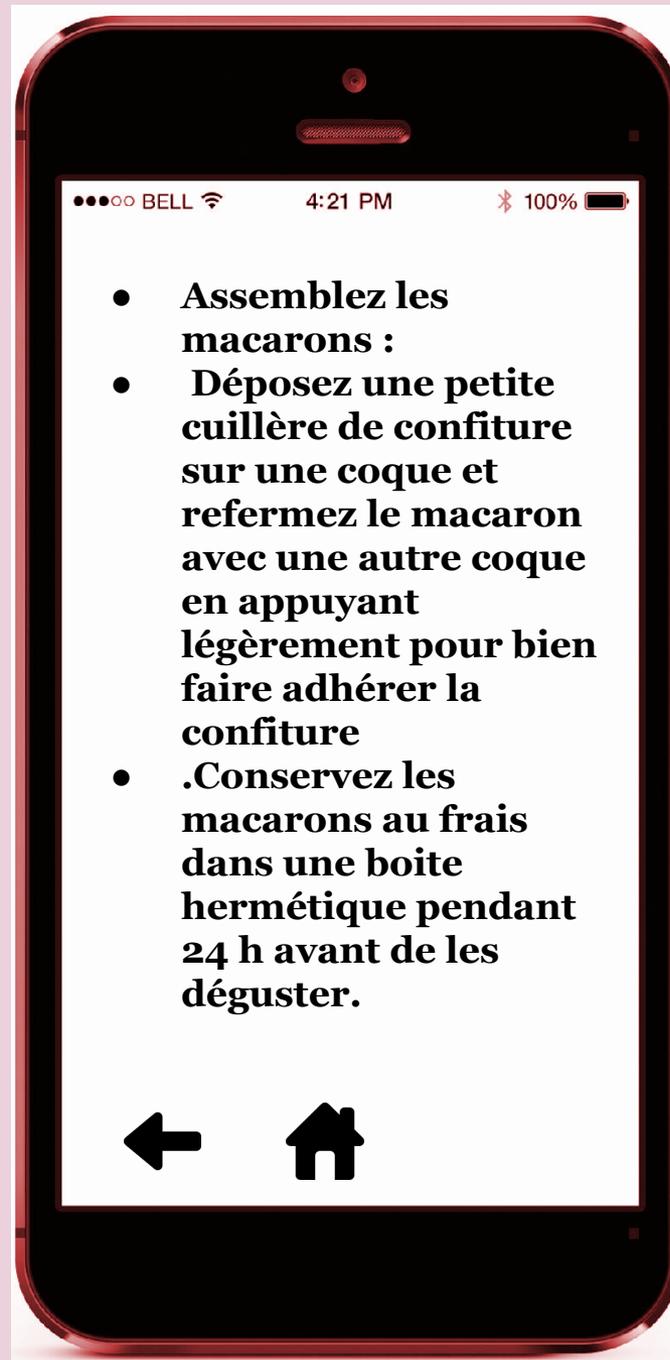






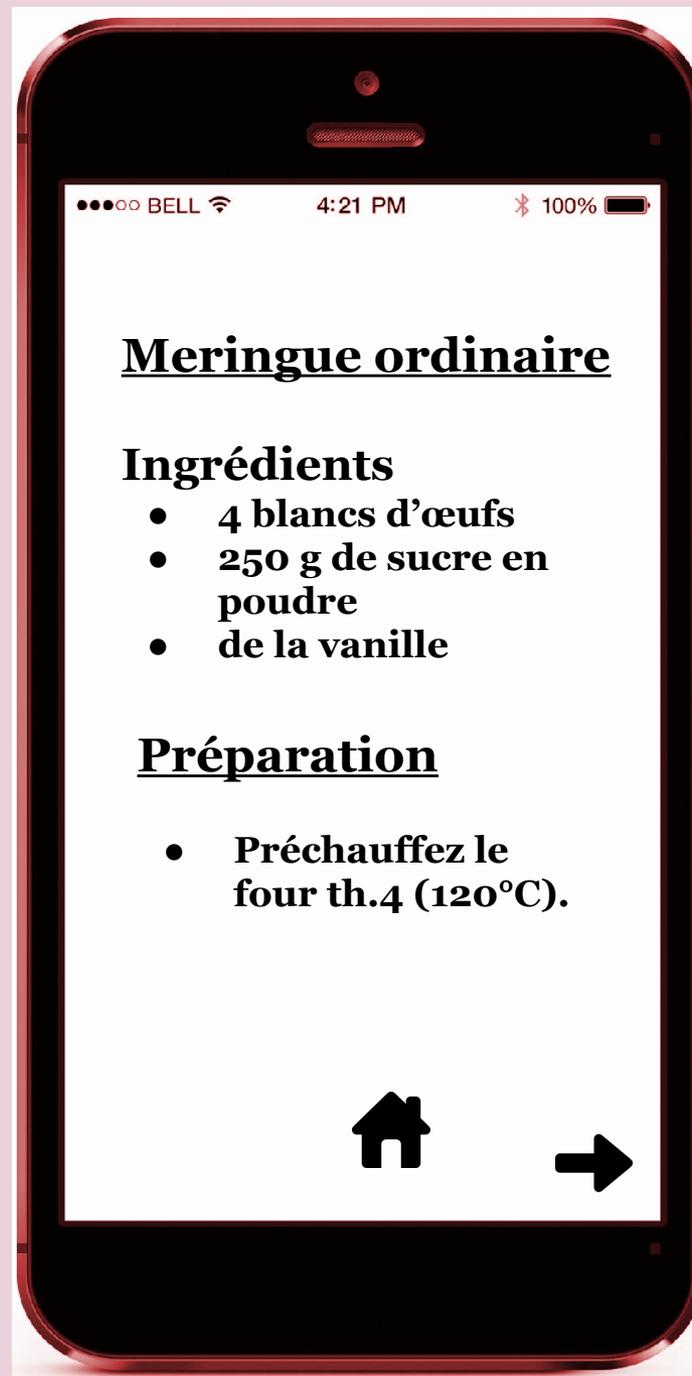


- **Une fois les macarons reposés, enfournez pour 12 à 14 min. Pour savoir s'ils sont bien cuits, touchez les coques, celles-ci ne doivent plus bouger.**
- **Une fois les macarons cuits, laissez refroidir à température ambiante une dizaine de minutes puis décollez les doucement du papier sulfurisé.**



- **Assemblez les macarons :**
- **Déposez une petite cuillère de confiture sur une coque et refermez le macaron avec une autre coque en appuyant légèrement pour bien faire adhérer la confiture**
- **.Conservez les macarons au frais dans une boîte hermétique pendant 24 h avant de les déguster.**





Meringue ordinaire

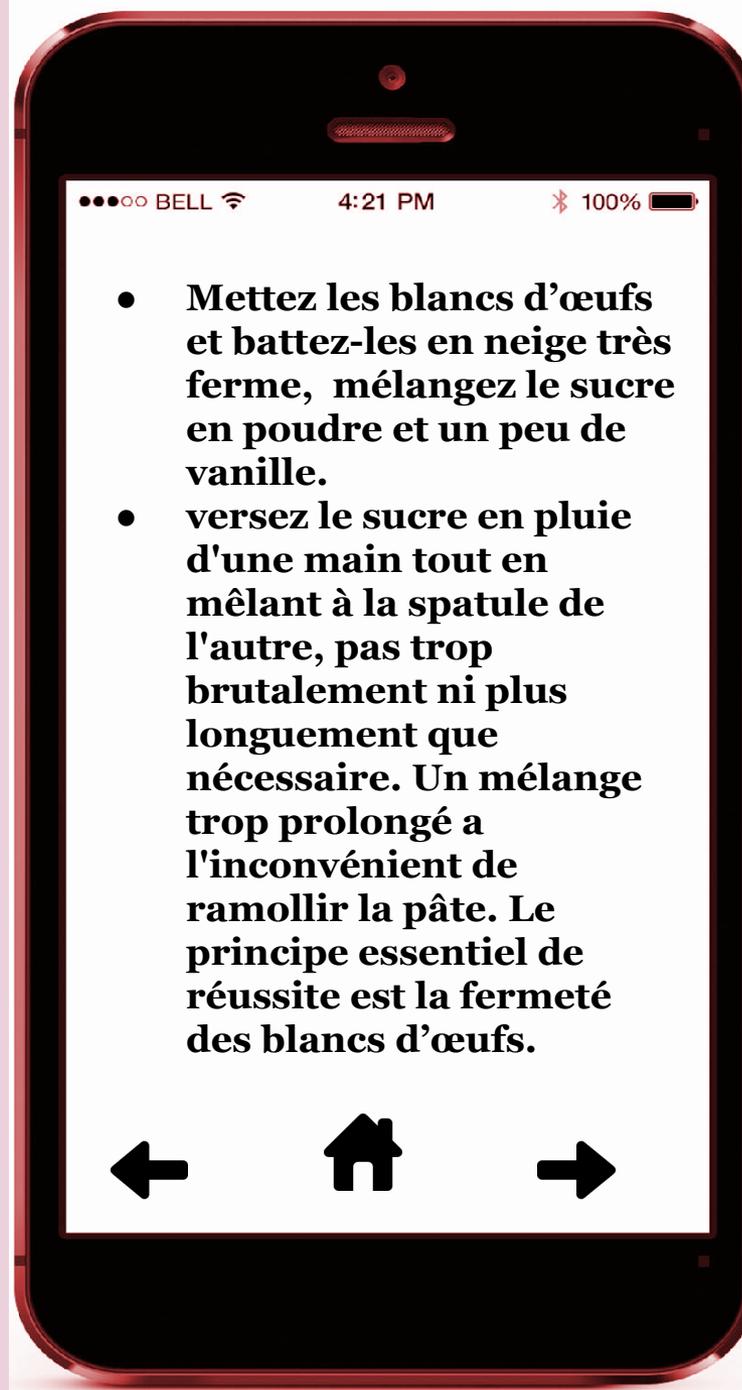
Ingrédients

- 4 blancs d'œufs
- 250 g de sucre en poudre
- de la vanille

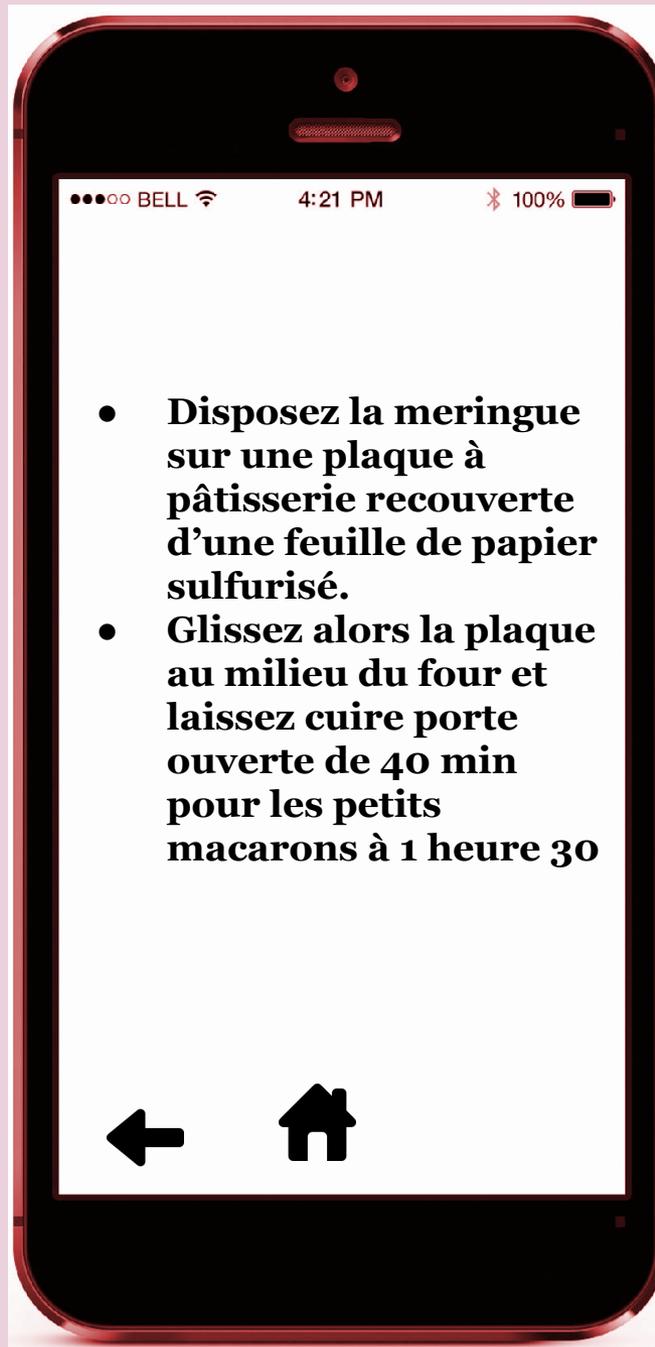
Préparation

- Préchauffez le four th.4 (120°C).





- **Mettez les blancs d'œufs et battez-les en neige très ferme, mélangez le sucre en poudre et un peu de vanille.**
- **versez le sucre en pluie d'une main tout en mêlant à la spatule de l'autre, pas trop brutalement ni plus longuement que nécessaire. Un mélange trop prolongé a l'inconvénient de ramollir la pâte. Le principe essentiel de réussite est la fermeté des blancs d'œufs.**



- **Disposez la meringue sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.**
- **Glissez alors la plaque au milieu du four et laissez cuire porte ouverte de 40 min pour les petits macarons à 1 heure 30**

●●●● BELL

4:21 PM

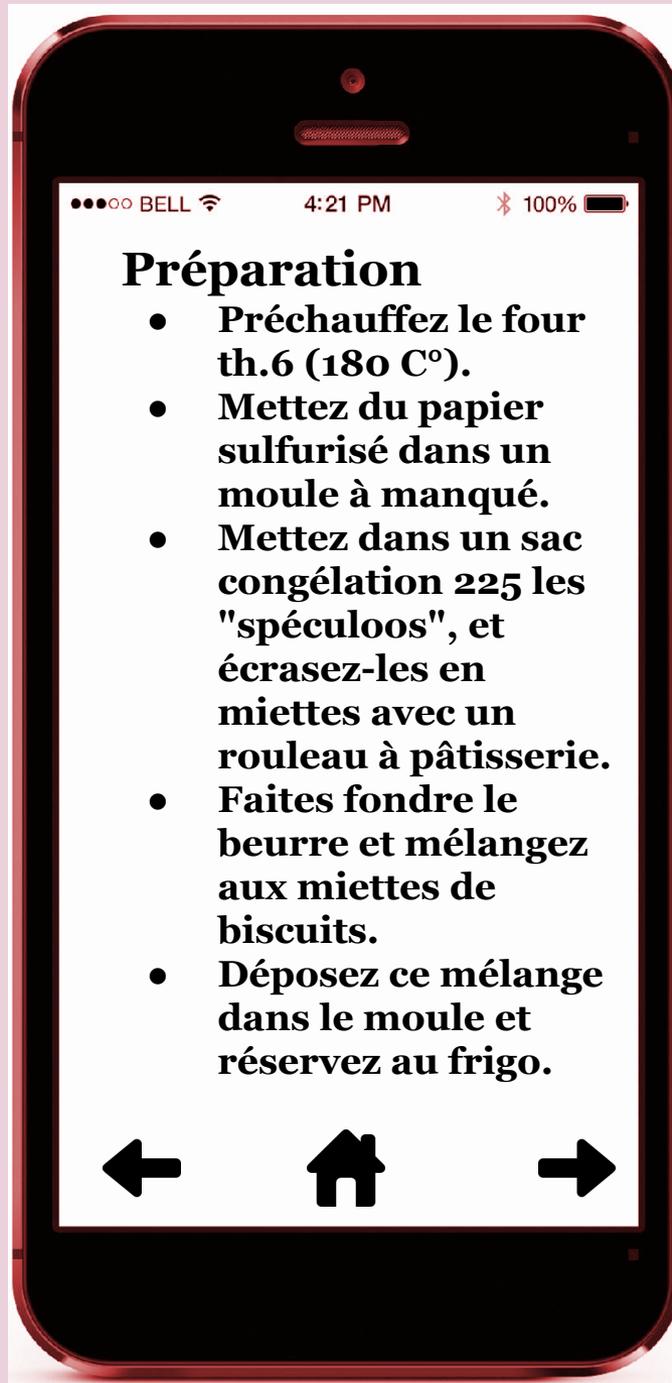
100%

Cheesecake aux speculoos et son coulis de framboise

Ingrédients:

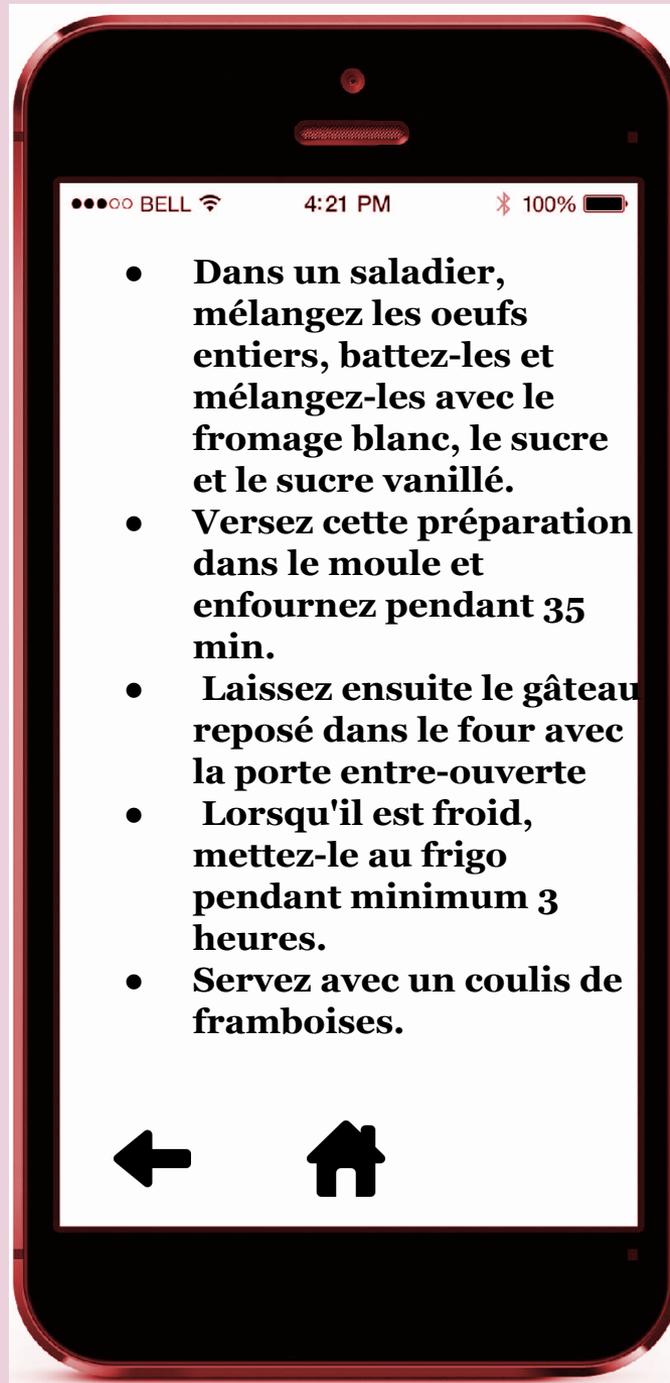
- 225 g de speculoos
- 75 g de beurre
- 3 oeufs
- 675 g de fromage blanc
- 175 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- coulis de framboises





Préparation

- **Préchauffez le four th.6 (180 C°).**
- **Mettez du papier sulfurisé dans un moule à manqué.**
- **Mettez dans un sac congélation 225 les "spéculoos", et écrasez-les en miettes avec un rouleau à pâtisserie.**
- **Faites fondre le beurre et mélangez aux miettes de biscuits.**
- **Déposez ce mélange dans le moule et réservez au frigo.**



- **Dans un saladier, mélangez les oeufs entiers, battez-les et mélangez-les avec le fromage blanc, le sucre et le sucre vanillé.**
- **Versez cette préparation dans le moule et enfournez pendant 35 min.**
- **Laissez ensuite le gâteau reposé dans le four avec la porte entre-ouverte**
- **Lorsqu'il est froid, mettez-le au frigo pendant minimum 3 heures.**
- **Servez avec un coulis de framboises.**

•••• BELL

4:21 PM

100%

Moelleux au chocolat rapide

Ingrédients:

- 6 œufs
- 200 g de sucre
- 40 g de farine
- 180 g de beurre
- 200 g de chocolat
- 20 g de sucre pour le moule
- un peu de beurre pour le moule

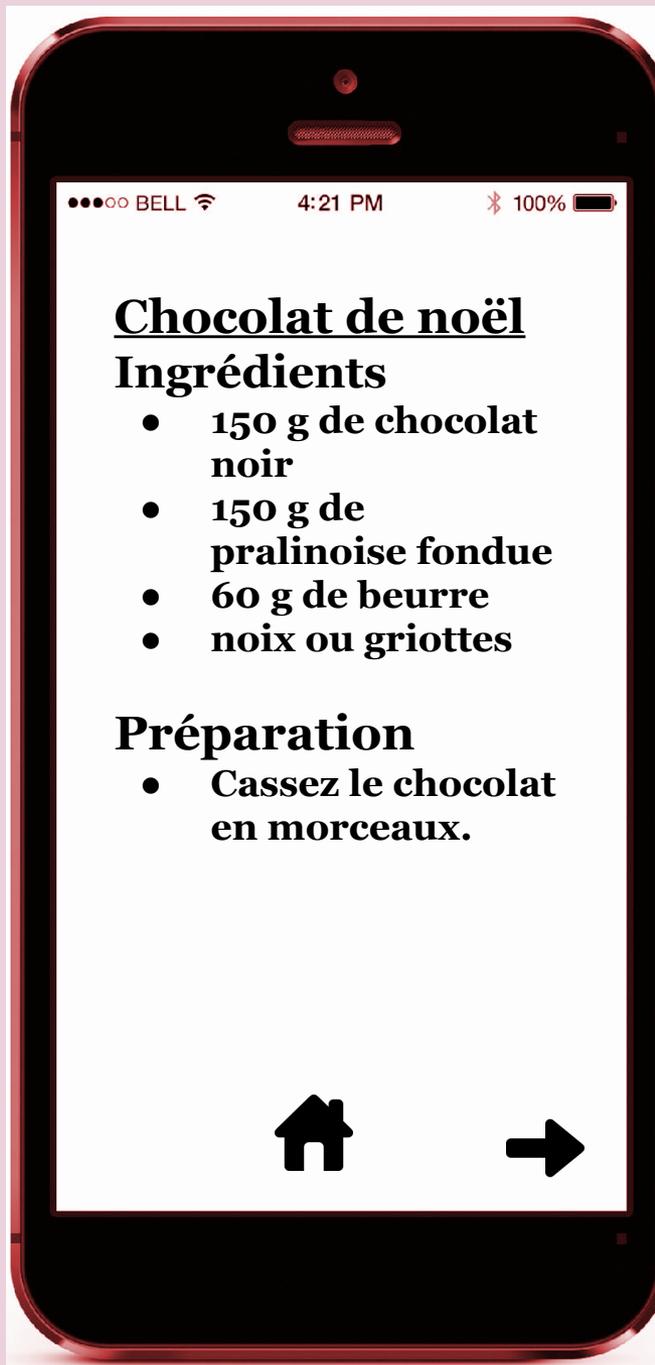
Préchauffez le four th.5
(150°C)
cuisson 30 min.

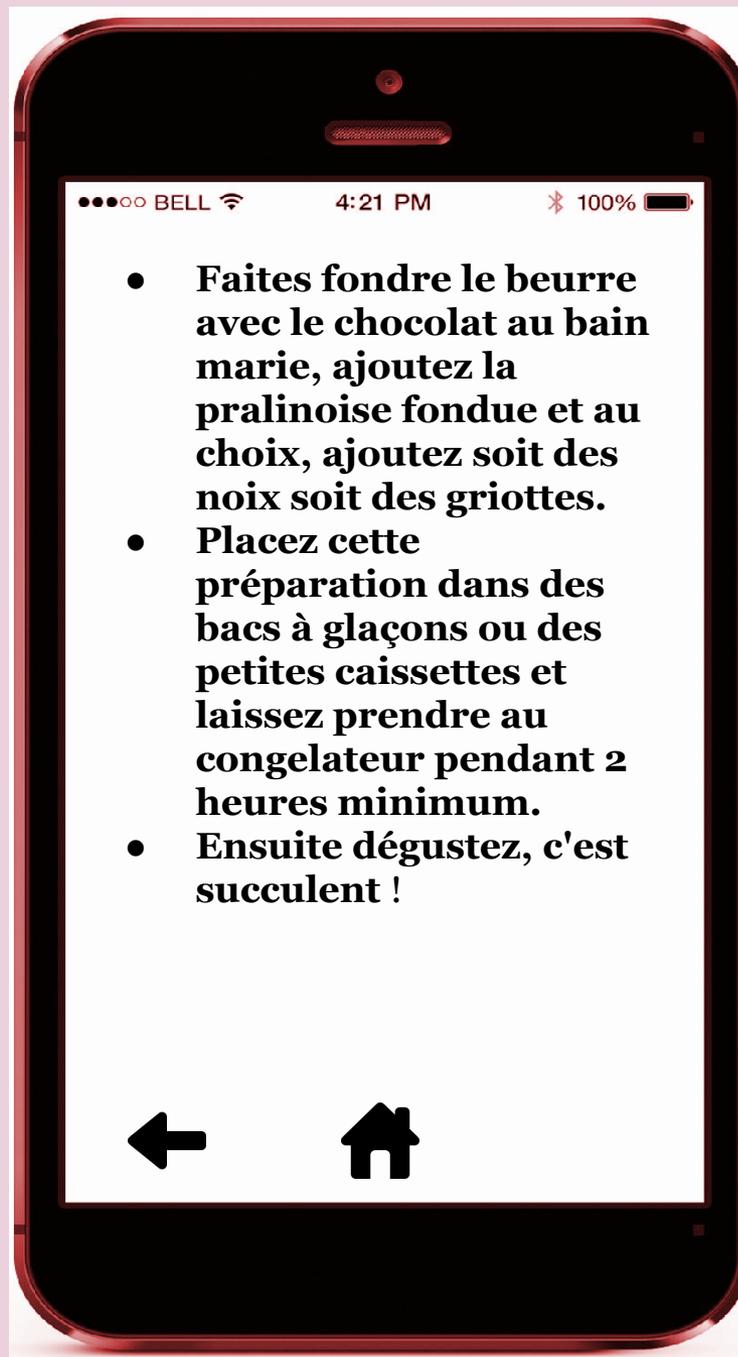


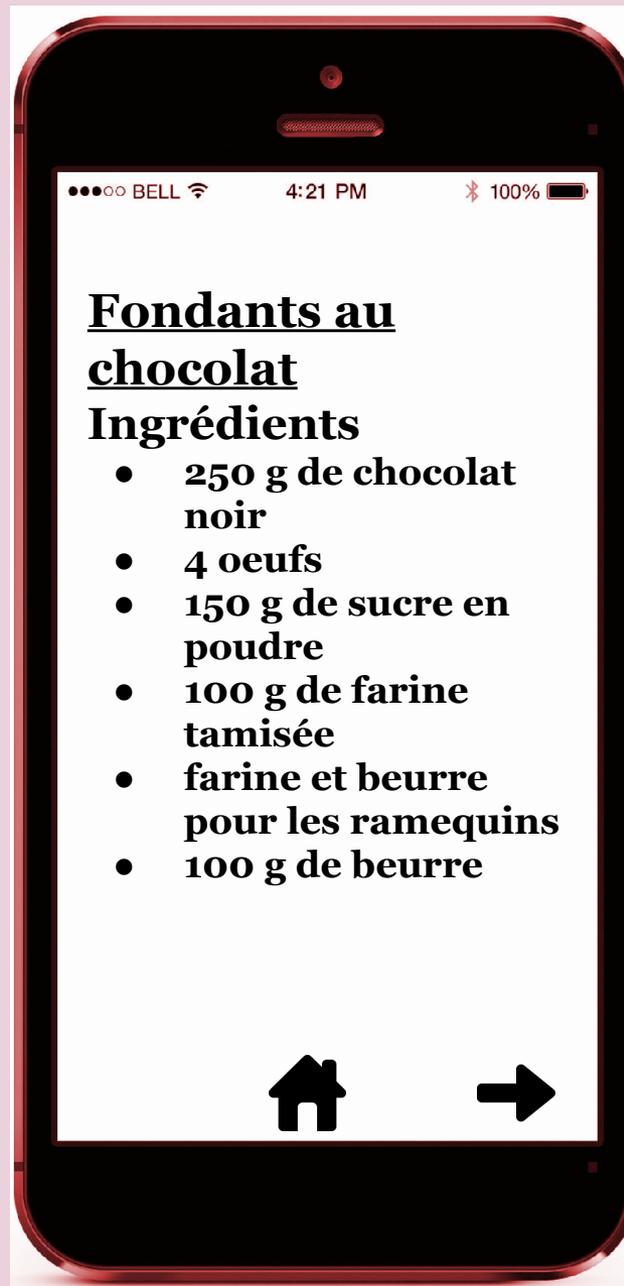
Préparation

- **Faites fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre pendant 2 min.**
- **Battez au fouet les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine, mélangez bien au fouet.**
- **Versez le chocolat fondu sur la préparation, mélangez bien au fouet.**
- **Versez dans un moule à manqué beurré et saupoudrez de sucre**
- **Dégustez tiède ou froid.**







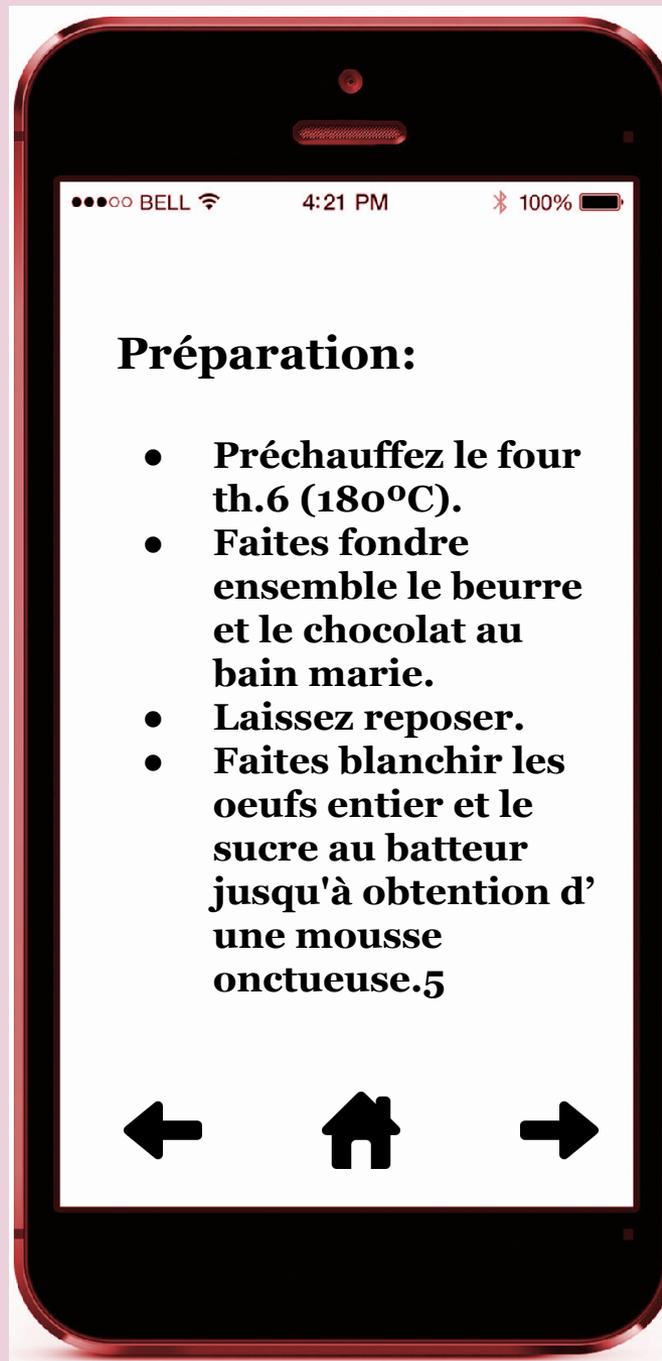


Fondants au chocolat

Ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de farine tamisée
- farine et beurre pour les ramequins
- 100 g de beurre

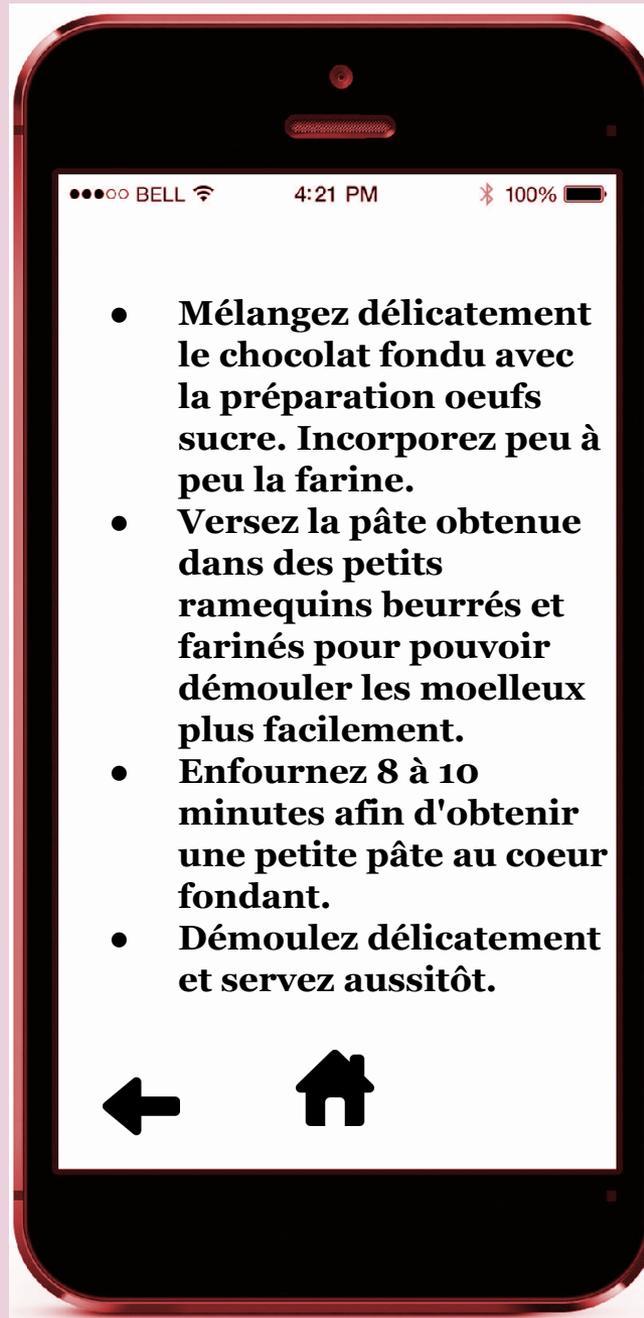




Préparation:

- **Préchauffez le four th.6 (180°C).**
- **Faites fondre ensemble le beurre et le chocolat au bain marie.**
- **Laissez reposer.**
- **Faites blanchir les oeufs entier et le sucre au batteur jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse.5**





●●● BELL 4:21 PM 100%

**Gâteau au chocolat
simplissime**

Ingrédients:

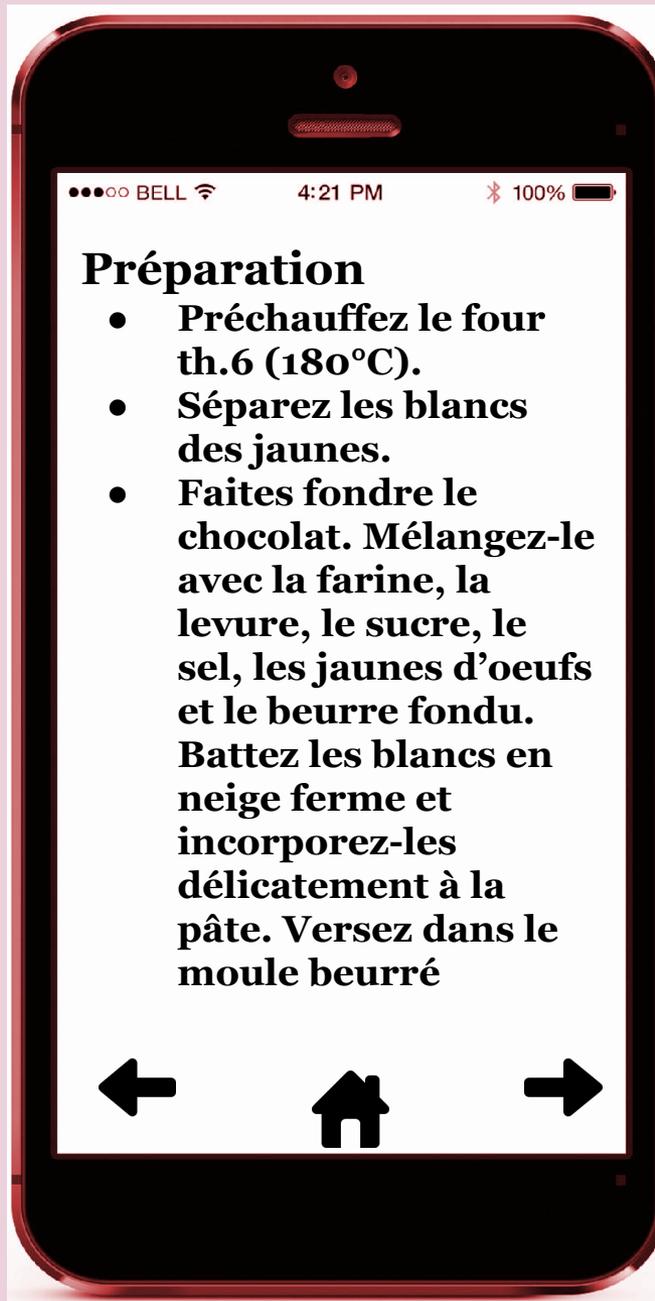
Pour le gâteau:

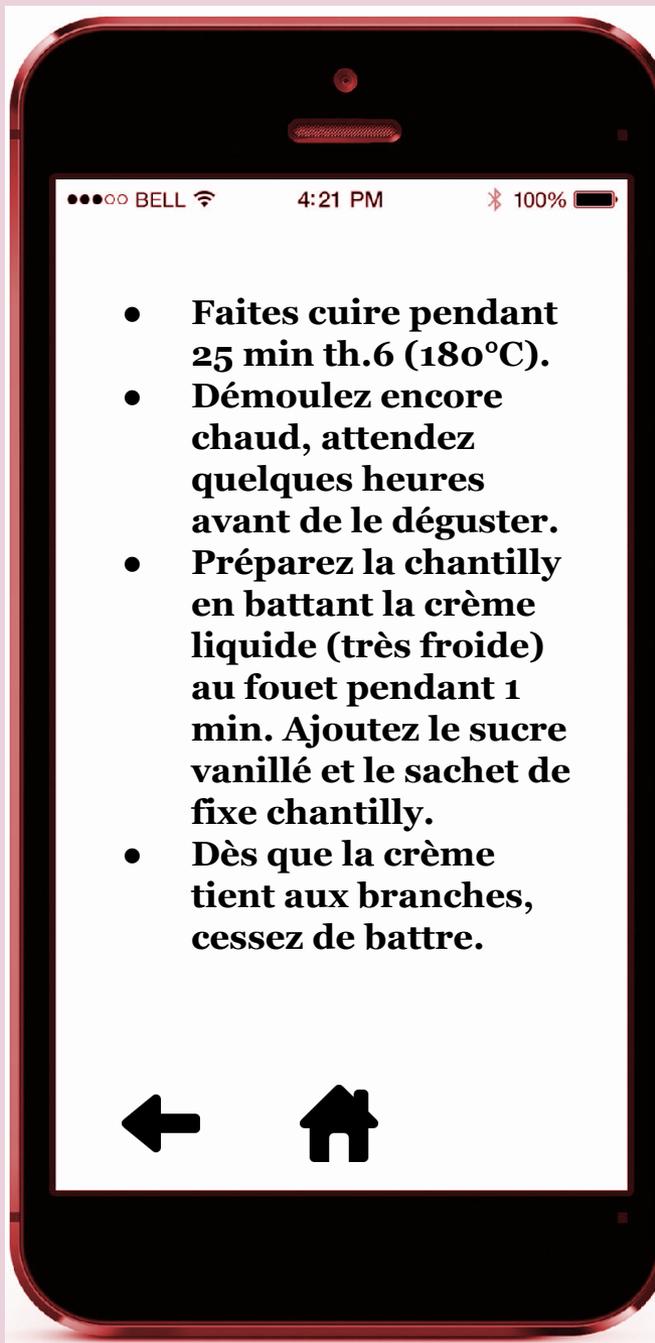
- 80 g de farine
Suprême
- 125 g de chocolat
pâtissier
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Pour la chantilly:

- 20 cl de crème liquide
entière (bien froide)
- 1 sachet de fixe
chantilly
- 1 sachet de sucre
vanillé







●●●○ BELL 4:21 PM 100%

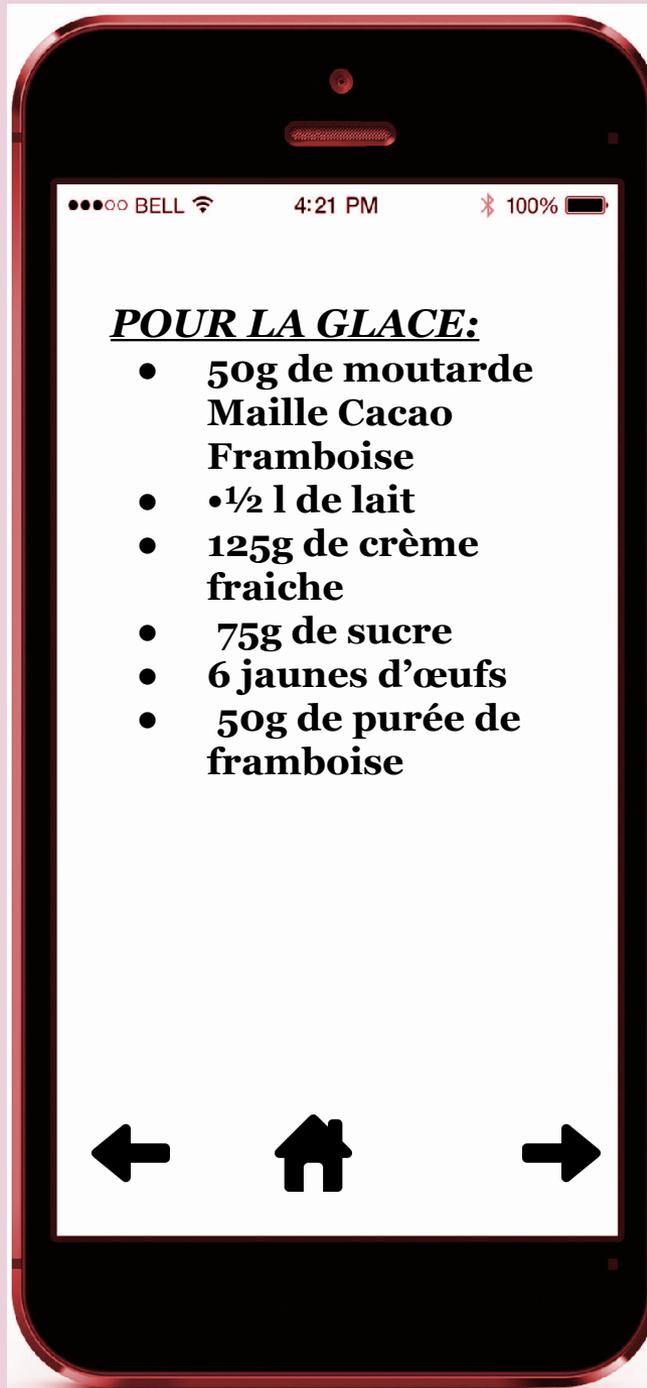
**Soufflé vanille et sa
glace moutarde
framboise cacao**

INGRÉDIENTS

**POUR L'APPAREIL À
SOUFFLÉ :**

- 1/4 l de lait
- 60g de jaunes d'œuf
(soit 3 jaunes d'œufs)
- 40g de sucre
- 30g de farine
- 1 gousse de vanille
- 100g de blancs (soit
4 blancs d'œufs)
- 20g de beurre (pour
les moules)
- 20g de sucre (pour
les moules)





●●●○ BELL

4:21 PM

100%

PRÉPARATION
DE LA CRÈME
PÂTISSIÈRE VANILLE :

- **Mettre à bouillir 1/4l de lait avec la gousse de vanille coupée en deux. Mélanger les 3 jaunes d'œufs, les 25g de sucre et les 30g de farine au fouet.**
- **Verser dessus le lait bouillant, cuire la crème pâtissière quelques minutes puis débarrasser et réserver au frais.**



●●●● BELL

4:21 PM

100%

DU SOUFFLÉ :

- **Monter les 100g de blancs d'œufs (soit 4 blancs d'œufs) avec 15g de sucre, les incorporer avec la maryse (spatule souple) à la crème pâtissière. Bien mélanger.**
- **Chemiser les moules avec les 20g de beurre pommade en utilisant un pinceau et les 20g de sucre. Remplir les moules chemisés et cuire 7 mm environ à 195°C.**



●●●○ BELL 4:21 PM 100%

DE LA GLACE MOUTARDE
CACAO FRAMBOISE :

- **Mettre 1/2 l de lait à bouillir avec 125g de crème fraîche. Mélanger les 6 jaunes d'œufs avec le sucre verser dessus le lait bouillant.**
- **Cuire à la nappe (c'est-à-dire dans une casserole en remuant) puis mettre à refroidir une fois la crème anglaise cuite.**
- **Ajouter la purée de framboise et la moutarde. Turbiner (passer le mélange à la sorbetière) la glace et réserver au froid.**





***Cliquer pour les
videos***

- **Crêpes au chocolat**
- **Mousse au Chocolat**
- **Pain perdu**
- **Meringue française**
- **Beignets aux pommes**
- **Clafoutis aux cerises**
- **Gâteau au yaourt**
- **La meringue**
- **Les macarons à la
framboise**
- **Cheesecake framboise sans
cuisson**
- **Fondant au chocolat**
- **Bûche de Noël par Pierre
Hermé**
- **Gâteau au Chocolat**



●●●● BELL 4:21 PM 100%

Travail original



- *Agnese Verde*
- *Gabriela Hacman*
- *Camilla Imperia*
- *Sara Bonavolontà*



 **PADIGLIONE SVIZZERO**
Svizzera. **EXPO MILANO 2015**



 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Ambasciata di Svizzera in Italia



CLASSE 2M
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA

decembre 2014