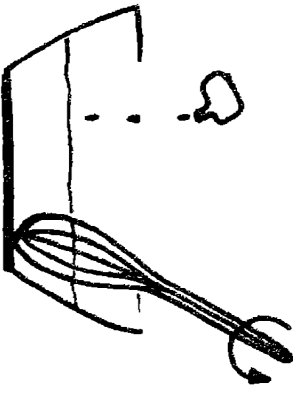
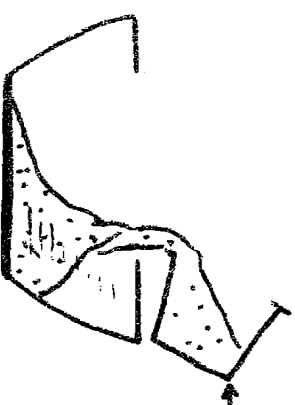


CUI CRÉMET D'ANGERS

PAI

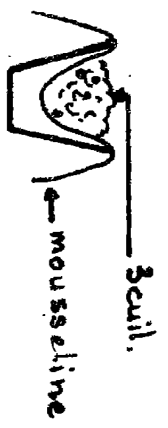
Fromage frais

DENREES pour 4 créquets	MATERIEL
Crème Fraîche: 2,5 dl	1 terrine
présure: 10 gouttes	1 Fouet à main ou électrique
sucres en poudre: 4 cuil. à s.	1 cuiller à soupe
	4 verres
	mousseline lavée de 20cm x 20cm ou filtres papier



2. Battre jusqu'à ce que la crème soit ferme et se rassemble autour du fouet

3. Laisser égoutter 1 heure.



4. Retourner sur l'assiette de service.
5. Saupoudrer de sucre. Quel délice!

Connais-tu d'autres fromages frais? Alors, apporte leurs emballages, lis et remplis le tableau, lequel peut être affiché au tableau

autres exemples...	Poids net	Quantité d'humidité	Reste en matière sèche	Quantité de matière grasse
Ex: Fromage frais battu	1kg ou 1000g	82% ou calcule: doit 820g	18% ou calcule: doit 180g	20% sur 1 matière sèche soit: $\frac{20 \times 18}{100} = 36g$

Pour-tu faire les mêmes calculs pour d'autres fromages? Ex: le gruyère? Pourquoi?
Quel est l'intérêt d'acheter un fromage à fort ou faible % de matière grasse? chez toi, que fait-on?

Note pour le maître - BT n°109: le gruyère
Calcul et signification du taux de matière grasse