

2. Zeregina. DBHrako Irakurketaren Ulermenerako Hobekuntza Plana.  
Tarea 2. Plan de mejora de las competencias lectoras en la ESO.

## Votre recette

### Gâteau au chocolat des écoliers

Dessert, Végétarien

L'avis des internautes  (248 votes)

Préparation : 10 min

Cuisson : environ 25 min


#### Ingrédients (pour 6 à 8 enfants)

- 200 g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure

#### Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Si vous le faites fondre au micro-ondes, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau pour 200 g de chocolat.
- Ajoutez le beurre.
- Dans un saladier, mélangez les oeufs et le sucre, la levure puis la farine.
- Versez le chocolat fondu, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Faites cuire environ 25 min (adaptez le temps de cuisson pour obtenir un coeur plus ou moins fondant).



 Vous pouvez réaliser votre gâteau dans un moule à cake. Dans ce cas, le temps de cuisson sera de 45 minutes. Il se marie très bien avec de la crème anglaise! Faites attention à la cuisson! Vous laisserez le gâteau moins longtemps si vous voulez un vrai fondant au chocolat.

Recette proposée par Clementine\_4.

[Recette\(s\) du même auteur](#)

|  |   |
|--|---|
| <b>Testua. TEXTO.:</b>                                   |   |
| <b>RECETTE</b><br><b>Gâteau au chocolat des écoliers</b> |   |
| GAIA/ASIGNATURA  | FRANTSESA   |
| MAILA/CURSO  | 4. DBH  |
| IKASTETXEA/CENTRO  | ALAITZ BHI.   |
| DEPARTAMENTUA/DEPARTAMENTO                               | FRANTSESA   |
| IRAKASLEA/PROFESOR / A                                   | BIDANE ARENAZA  |
| <b>JATORRIA/FUENTE</b>                                   |   |
| EGILEA/AUTOR   | Clementine  |
| IZENBURUA/TÍTULO   | Gâteau au chocolat des écoliers   |
| ARGITALETXEA/EDITORIAL                                   | Marmiton.org  |
| URTEA/AÑO  |   |
| ORRIALDEA(K)/PÁGINA                                      | <a href="http://www.marmiton.org/recettes/recette.cfm?num_recette=20654">http://www.marmiton.org/recettes/recette.cfm?num_recette=20654</a>   |
| ISBN   |   |
| <b>TESTU-MOTA/TIPOLOGÍA</b>                              |   |
| OINARRIA/SOPORTE   | Web orrialdea   |
| FORMATOA/FORMATO   | Jarraia   |
| MOTA/TIPO  | JARRAIBIDEAK (instruktiboa)   |
| ERABILERA/USO  | PUBLIKOA  |
| <b>ESTRATEGIAK/ESTRATEGIAS DE LECTURA</b>                |   |
| IRAKURRI BAINO<br>LEHEN/ANTES DE LA<br>LECTURA           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Helburua</b> finkatu: zertarako irakurri behar dute?<br/><i><b>Ikasteko nola egiten den postre hau</b></i></li> <li>- 2. helburua (irakaslearena): lehen ikasitako hiztegia (janariari eta sukaldaritzari buruz) praktikan jartzeko (chocolat, oeufs, sucre, verser, fondre, micro-ondes, ajoutez, versez...)</li> <li>- Iragarpenak egin: begiratu testua 10 segundutan. Irakurri izenburua eta egitura kontuan hartuta identifikatu bere hiru atal: denbora/osagaiak/egiteko era</li> <li>- Hipotesiak egin: formari erreparatu ikusiko dute errezeta bat dela eta hurrei zuzenduta dagoela.</li> </ul> |
| IRAKURRI<br>BITARTEAN/DURANTE LA<br>LECTURA              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Testua irakurri ondoren berrirakurri zailak suertatzen zaizkien atalak.</li> <li>- Hitz berri batzuen esanahia azaldu: verser= bota, ajouter= gehitu, moule à manqué= bizkotxo moldea...)</li> <li>- Testuingurua erabiliz hitz berrien esanahia argitu (adibidez: <i>prechauffer: ikusten badute ondoan 180° imaginatu ahal dute "berotu" dela // cuire: 125 minutu baldin bada eta errezeta bukaeran, imaginatu ahal dute "egosi" dela bere esanahia...</i>)</li> <li>- Gaztelaniarekin konparatu hitz batzuen esanahia ulertzeko (aurretiko jakintzak erabili inferentziak</li> </ul>                     |

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|   |                        | egiteko) Adibidez: micro-ondes, bain-marie, saladier, cuillères à soupe...)  |
| IRAKURRI<br>ONDOREN/DESPUÉS DE LA<br>LECTURA                                    |                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Emango diegu errezetaren bigarren zatia hainbat akatsekin (hitz batuen falta edo beste datu ezberdinekin). Berraiek osatu behar dute edo zuzendu gaizki dagoena</li> </ul> <p>Adibidez:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préchauffez le four à <b>250°C</b> (Th 6).</li> <li>- Faites fondre le <b>beurre</b> au bain-marie ou au micro-ondes. Si vous le faites fondre au micro-ondes, ajoutez <b>5 cuillères</b> à soupe d'eau pour 200 g de chocolat.</li> <li>- Ajoutez le beurre.</li> <li>- Dans un saladier, mélangez les oeufs et le <b>chocolat</b>, la levure puis la farine.</li> <li>- Versez le chocolat fondu, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.</li> <li>- Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Faites <b>cuire 50minutes</b> (adaptez le temps de cuisson pour obtenir un coeur plus ou moins fondant).</li> </ul> </div> |
| <b>JARDUERAK/PROCESOS LECTORES</b>  |                        |  |
| Informazioa bilatzea<br>edo eskuratzea<br>RECUPERAR -<br>OBTENER<br>INFORMACIÓN | 1.                     | Quels sont les ingrédients nécessaires pour élaborer cette recette?  |
|   | Erantzuna<br>Respuesta | <i>Du chocolat noir, des oeufs, du beurre, du sucre en poudre, de la farine, de la levure.</i>   |
|   | 2.                     | Réponds VRAI ou FAUX et corrige ce qui est faux avec les informatios du texte. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il faut 10 minutes pour préparer tout</li> <li>- Il faut cuire pendant 3 quarts d'heure</li> <li>- Il faut 3 pincées de sel</li> </ul>   |
|   | Erantzuna<br>Respuesta | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>VRAI</i></li> <li>- <i>FAUX (pendant 25 minutes)</i></li> <li>- <i>FAUX (on ne mentionne pas le sel).</i></li> </ul>   |
| Ulermen orokorra<br>COMPRENSIÓN<br>GLOBAL                                       | 1.                     | Quel type de plat est celui du texte?  |
|   | Erantzuna<br>Respuesta | <i>Un dessert.</i>   |
|   | 2.                     | Quel est l'objectif principal de ce texte?   |
|   | Erantzuna<br>Respuesta | <i>Expliquer la manière de faire un gâteau/recette/ dessert.</i>   |
| Interpretazioa<br>INTERPRETACIÓN<br>INFERENCIAS                                 | 1.                     | La recette s'adresse, à quel type de publique? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. aux enfants</li> <li>b. aux gourmands</li> <li>c. aux aimants de la pâtisserie</li> <li>d. à tous les précédents.</li> </ul>  |
|   | Erantzuna<br>Respuesta | <i>d. à tous les précédents.</i>   |
|   | 2.                     | Combien de temps est-il nécessaire pour réaliser cette recette?  |

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
|  | Erantzuna<br>Respuesta | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10+25= 35 minutes (1 point)</li> <li>- Aussi: si on le fait dans un moule à cake 45+10 préparation=55 minutes (1 point)</li> <li>- Si l'élève donne les 2 réponses <u>2 points</u></li> </ul>  |
| Formaren gaineko hausnarketa<br>VALORACIÓN - REFLEXIÓN<br>FORMA      | 1.                     | Quelles sont les parties principales du texte?  |
|  | Erantzuna<br>Respuesta | 3: Ingrédients / Préparation / "d'autres possibilités"  |
|  | 2.                     | Quel est le temps verbal utilisé dans la partie "préparation"? Pourquoi l' utilise-t-on?  |
|  | Erantzuna<br>Respuesta | L'impératif: pour donner des ordres, des instructions ou conseils   |
| Edukiaren gaineko hausnarketa<br>VALORACIÓN - REFLEXIÓN<br>CONTENIDO | 1.                     | Pour une personne avec des problèmes de cholestérol, ce serait recommandable de manger ce gâteau? Pourquoi?   |
|  | Erantzuna<br>Respuesta | Non, parce qu' il y a des oeufs, du chocolat et du beurre, des produits riches en graisses.   |
|  | 2.                     | On a trouvé la même recette mais les instructions sont un peu différentes. Ce sera possible sa réalisation? Pourquoi?<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Si vous le faites fondre au micro-ondes, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau pour 200 g de chocolat.</li> <li>- Dans un saladier, mélangez le beurre, les oeufs et le sucre, la levure puis la farine</li> <li>- Versez le chocolat fondu, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.</li> <li>- Versez la préparation dans un moule à manqué.</li> <li>- Allumez le four à 180°.</li> <li>- Mettez la pâte et faites cuire environ 25 min (adaptez le temps de cuisson pour obtenir un coeur plus ou moins fondant).</li> </ul> |
|  | Erantzuna<br>Respuesta | Non. (3 raisons possibles. Si on en donne une, ça suffit)<br>Parce que quand on prépare un gâteau il est très important de suivre un ordre pour mélanger les ingrédients.<br>Si le four n'est pas préchauffé, le gâteau ne se fera pas bien.<br>Si le moule n'est pas beurré et fariné, le gâteau va coller et on ne pourra pas le sortir.  |
| <b>PRAKTIKAN JARRI/PUESTA EN PRÁCTICA – OHARRAK / OBSERVACIONES</b>  |                        |   |
|  |                        |   |