

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](#)

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

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

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