

<u>Janvier - Février 2022</u>

Sommaire:

Notre atelier pâtisserie p.2



ARTHUR SOFIAL TIGUIDA ARTHUR VARXENCE CONSTANTIN VARDHANY

avec la participation de Flaïs

Notre atelier pâtisserie

par Constantin

par Constantin

Depuis la rentrée de janvier, tous les mardis, on fait atelier pâtisserie avec

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Joy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, des marbrés au

Loy. On a fait des lamingtons australiens, des galettes, d

Carotte cake

Les ingrédients

- o 180 g de farine
- o 160 g de sucre roux
- o 360 g de carotte
- o 2 c.à.s d'huile
- o 12 noix
- o 1 paquet de levure chimique
- o 6 pincées de cannelle
- o 4 œufs

Les ustensiles

- 1 saladier
- o 1 économe
- o 1 couteau
- o 1 moule à cake

- O Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- o Râper les carottes finement.
- Concasser les noix (ou réduire en poudre, selon goût)
- Dans un saladier, mélanger les 2 œufs entiers avec le sucre roux.
- Y incorporer le reste des ingrédients : la farine, les noix concassées, les carottes râpées, l'huile, la levure et la cannelle.
- Bien mélanger
- O Chemiser un moule à cake, et y verser le mélange.
- Mettre au four 30 à 35 min à 180°C (thermostat 6).



Ingrédients pour 16 lamingtons :

Pour le gâteau

- 125 g de beurre mou
- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 120 ml de lait
- 2 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. d'extrait de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)



Pour le glaçage

- 300 g de sucre glace
- 5 c. à s. de cacao en poudre non sucré
- 15 g de beurre
- 12 cl de lait
- Noix de coco râpée

Préparation du gâteau:

- 1. Préchauffer votre four à 180 °c.
- 2. Chemiser le moule (de préférence rectangulaire)
- 3. A l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4. Ajouter les œufs 1 par 1 en mélangeant bien entre chaque œuf.
- 5. Mélanger et tamiser la farine et la levure.
- 6. Incorporer **la moitié** de la farine au mélange de beurre et de sucre.
- 7. Ajouter la moitié du lait, mélanger.
- 8. Répéter l'opération avec la farine et le lait restant
- 9. Verser votre préparation dans le moule et enfourner 25 minutes
- 10. Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler puis laisser-le refroidir complétement
- 11. Découper le gâteau en 16 cubes de 5 cm sur 5 cm

Préparation du glaçage :

- 1. Tamiser le sucre glace et le cacao en poudre
- 2. Faire fondre le beurre à feu doux, y ajouter le lait. Incorporer le sucre glace et le cacao pour obtenir une consistance lisse
- 3. Verser de la noix de coco râpée dans une assiette creuse

Montage:

- 1. A l'aide d'une fourchette, plonger les cubes de gâteau dans le mélange au chocolat puis dans la noix de coco râpée en prenant soin de bien recouvrir toutes les faces.
- 2. Laisser refroidir les lamingtons au frais jusqu'à ce que le glaçage durcisse. Déguster !



La galette des rois et des reines

Les ingrédients

- o 140 g de poudre d'amandes
- o 100 g de sucre fin
- o 75 g de beurre tendre
- o 2 pâtes feuilletées
- o 2 œufs
- o 1 jaune d'œuf
- o 1 fève

Les ustensiles

- 1 saladier
- o 1 fouet
- 1 moule à tarte
- une fourchette

- Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.
- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.
- o Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.
- o Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.
- Faire des dessins sur le couvercle avec une fourchette et badigeonner avec le jaune d'œuf.
- Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson!



Crumble pommes-bananes à la cannelle

Les ingrédients

Pour la pâte à crumble :

- o 100 g de beurre en pommade
- o 150 g de sucre roux
- o 150 g de farine

Pour les fruits:

- o 4 pommes
- o 2 bananes
- o 100 g de sucre en poudre
- o 1 c.à.c de cannelle
- o beurre
- o citron

Les ustensiles

- o 1 saladier
- o 1 économe
- 1 couteau
- o 1 moule à gâteau

- o Eplucher, épépiner puis couper en quartiers les pommes.
- Les faire cuire dans une casserole avec un peu de beurre pendant 10 mn à feu moyen, à mi-cuisson, ajouter le sucre et la cannelle.
- Peler les bananes, les couper en tranches, ajouter le jus de citron puis les réserver.
- Beurrer un moule.
- Préparer la pâte à crumble en mélangeant le beurre, la farine et le sucre.
 Vous devez obtenir un mélange "sableux".
- Verser les fruits dans le moule puis ajouter la pâte à crumble en une seule couche.
- o Enfourner environ 25 mn à 210°C (thermostat 7).



Le marbré au chocolat

Les ingrédients

- 2 yaourts nature
- o 3 pots de farine
- o 2 pots de sucre
- 1,5 sachet de levure
- o 1 cuillère à café de vanille liquide
- o 1 pincée de sel
- ½ pot d'huile
- o 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre

Les ustensiles

- o 2 saladiers
- o 1 fouet
- o 1 moule à gâteau
- o une fourchette

- Préchauffer le four à 180°
- Vider les yaourts dans le saladier. Bien nettoyer et sécher le pot.
- o Ajouter la farine, la levure et le sucre.
- o Ajouter la vanille, le sel et l'huile.
- Bien mélanger.
- Verser la moitié de la pâte dans le deuxième saladier et ajouter le chocolat en poudre dans l'un des deux.
- o Chemiser un moule à gâteau.
- Verser un peu de la pâte nature dans le moule, bien au centre. Ajouter un peu de pâte au chocolat, toujours bien au centre. Puis remettre de la pâte nature, puis chocolat. Jusqu'à ce que les deux saladiers soient vides.
- o Faire cuire 25 minutes.

Nos dessins du marbré au chocolat



NOTRE DOSSIER SPÉCIAL SUR L'ASIE

Depuis la rentrée de janvier nous travaillons sur l'Asie.

L'Asie est le plus grand continent du monde. On y trouve des pays comme la Chine, l'Inde, le Tibet, le Japon, une partie de la Russie...



En Asie, on trouve le plus haut sommet du monde qui s'appelle l'Everest.

En Géographie, on a lu des documentaires sur l'Asie. En lecture on a travaillé sur un livre qui s'appelle Les trois grains de riz. C'est l'histoire de Petite Sœur Li qui doit aller vendre du riz au marché. En chemin elle rencontre des animaux et elle va vivre plusieurs aventures.

Dans ce dossier, nous allons vous parler du Transsibérien, un train qui traverse toute l'Asie, du bouddhisme qui est une religion très répandue en Asie, du mont Fuji, le volcan du Japon, de la sortie au musée Guimet que nous avons faite et des kakemonos que nous avons réalisés.

LE MONT FU71

Le mont Fuji est le volcan du Japon. Le Japon est un pays d'Asie. Au Japon la terre tremble souvent.

VAXENCE



LA SORTIE AU MUSÉE



Jeudi matin on a pris deux métros pour aller à Paris.

Ensuite on est allé dans un restaurant pour manger. Le

restaurant était bien parce qu'il y avait toute la classe et Manon et





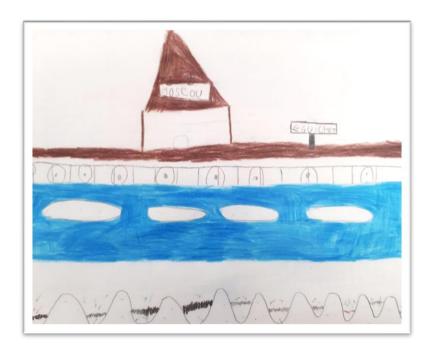
Aymeric. On a mangé du riz, des raviolis, des nems, des nouilles et du poulet. En partant, la dame nous a donné des sucettes.

Après le repas on est allé visiter le musée Guimet. Quand on a fini la visite, on

est allé dans la salle d'activités pour faire des kakemonos.

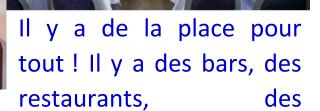






En classe on travaille sur l'Asie. Le Transsibérien est la plus longue ligne de trains au monde qui traverse toute l'Asie. Il y a environ 9000 km de rails. Il va à 50 km/h environ.

J'ai recherché sur Google des informations sur le train. A l'intérieur c'est incroyable!



chambres, des salles de bain, des cuisines et des WC.

Il va de Moscou à Pékin ou de Moscou à Vladivostok.

LES KAKEMONOS



Jeudi après-midi on a fabriqué un kakemono au musée.

Pour fabriquer un kakemono il faut : une feuille, une colle, de l'encre et

des baguettes.

Tu prends ta feuille et tu la plies aux extrémités. Tu mets de la colle pour faire un tube. Après, tu prends un pinceau et, avec de l'encre, tu fais un arbre. Ensuite tu peins des fleurs de cerisiers blanches et roses à cinq pétales.



See A Section 1 Section 1

LE BOUDDHISME



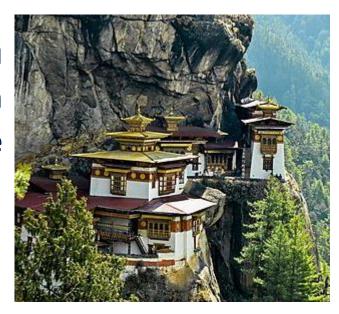
Le bouddhisme est une religion répandue dans les pays d'Asie comme au Tibet.

Elle est basée sur la recherche de la sagesse.

Il existe des temples bouddhistes partout

dans le monde.

En rentrant du musée, on a vu un temple bouddhiste à Bagneux.





La symétrie



Nous avons travaillé sur la symétrie dans la classe au mois de Janvier.

On a commencé avec de la peinture.

On a mis de la peinture sur une

seule partie de la feuille. Nous avons plié la feuille. Après, on a ouvert la feuille et on avait la même chose de l'autre sens.



| The property of the property

Nos textes libres

Les vacances

Pendant les vacances, j'ai fêté noël et le jour du nouvel an. A noël, il y avait mon père, mes deux frères et ma mamie. On est allé chez mon tonton. J'ai eu un nerf ultra one. Mes frères ont eu 120 euros. Mon père a eu un broc d'eau et des chocolats. Mon tonton a eu un coussin. Ma mamie a eu des bougies. Le 31 au soir, j'étais avec mon papi, mes frères et ma mère. Nous sommes allés dans un restaurant à volonté.

06/01/2022

Constantin





e 31 au soir

Le zoo

Je vais au zoo avec mes sœurs, ma maman et mon papa. On va voir des lions, des singes, des ours, des éléphants, des girafes et des crocodiles. Peut-être que ça va être bien.

06/01/2022

Sofiane

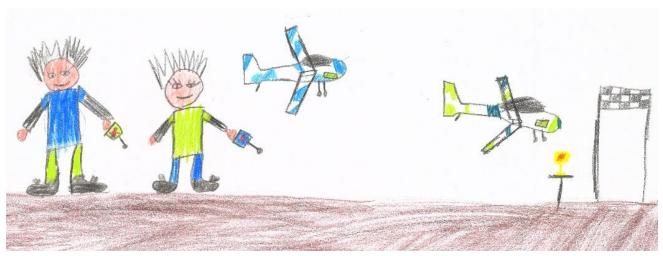
Le chalet

Mercredi, je suis allé dans le chalet de mon papa. J'ai vu un chevreuil. Je me suis promené avec mon chien. Après, on a acheté de la nourriture. J'ai joué à la balle. Après, on est parti.

13/01/2022



Arthur



Les avions

Dimanche, je devais aller à une fête d'avions télécommandés. Je devais faire voler mon avion. A cause de la Covid 19, la fête est annulée. Maintenant, je dois aller chez ma maman.

20/01/2022

Maxence

La neige tombe

La neige tombe par terre. J'ai fait une boule de neige. Avec mes parents, on a joué à un jeu de neige.

01/02/2022

Madhany





<u>La mer</u>

Je suis parti en vacances avec mes sœurs, ma maman, mon papa, ma tante, et ma cousine. Ensuite, on est allé à la mer. J'ai fait un château de sable. J'ai bien aimé nager et j'ai ramassé des coquillages.

03/02/2022

Sofiane

<u>La dame qui accouche</u> <u>dehors</u>

J'ai dormi chez mon papi et ma mamie. Par la fenêtre, on a vu une dame qui était en train d'accoucher.

14/01/2022

Mattéo





Il était une fois, une personne qui était bloquée sur une île. Elle attendait jusqu'à ce qu'elle construise un bateau.

Elle rentra chez elle.

11/02/2022

Kaïs



Les Jeux La saint Valentin

par Madhany

Z	В	0	G	M	R	Z	F	R	ı	Р	Е	X	Q (
В	Е	L	L	Е	Z	V	L	0	F	Υ	U	N	٧Š
В	С	ı	Н	R	G	Н	G	Â	Т	Е	Α	U	Q
G	Е	N	Т	I	L	С	Н	0	С	0	L	Α	Т
С	L	О	S	С	Α	R	Т	Е	Α	J	J	ı	s
U	Н	G	С	Α	М	I	Т	I	É	٧	Υ	I	Н
Р	х	F	Α	M	0	U	R	s	G	W	Т	Н	0
J	В	Α	L	L	0	N	В	ı	s	0	U	R	Р
I	L	Н	С	0	Е	U	R	Z	М	Н	L	ı	G
F	L	Е	U	R	М	Т	Q	F	L	R	М	U	R
0	Т	V	G	В	Е	Α	U	Z	Z	Q	К	G	W
Α	M	0	U	R	Е	U	Х	R	0	S	Е	G	Α
Т	Т	I	G	В	Н	X	J	0	L	I	L	S	Z
Х	Т	R	Α	I	М	Е	R	K	S	U	Т	F	Q
												100	



amitié aimer amoureux amour ballon beau belle bisou carte chocolat fleur coeur gentil gâteau joli rose

