

Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Présentation pour l'enseignant/e :

Cette recette de confiserie est assez complexe à réaliser, mais les étapes en sont décrites de façon très détaillée. L'activité peut être menée de façon relativement indépendante par les élèves, selon leurs aptitudes en cuisine et leur niveau de compréhension d'une recette. Pour des élèves indépendants, elle peut être conduite en atelier de 3-4 élèves. Elle s'apparente alors à une activité de lecture fonctionnelle. L'enseignant/e jugera de son degré d'intervention dans la confection de cette confiserie.

Motivation :

Dans l'idéal, la vue d'un exemplaire déjà réalisé par l'enseignant/e motivera spontanément les élèves à réaliser cette pièce montée, à l'aspect très appétissant.

Recette proposée par Béatrice Dillier, Estavayer-le-lac



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Matériel :

- balance de cuisine, plaques de cuisson, four
- ustensiles de cuisine courants: spatules, fouet ou mixer, bol ou saladier, pinceau, baguettes...
- chablons pour la découpe (dans boîte ci-jointe)

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g de farine
- 2 cs d'épices à pain d'épices
- 85 g de sucre
- 250 g de miel
- 125 g de lait
- 1 cs de bicarbonate d'ammoniaque

Ingrédients pour le montage de la maison:

- un peu de farine et de lait
- un blanc d'œuf
- 170 g de sucre glace
- des bonbons, chocolats...



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Confection de la pâte :

1. Dans un saladier, mélanger la farine et la poudre à pain d'épices.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Confection de la pâte :

2. Chauffer légèrement le miel et le sucre.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Confection de la pâte :

3. Ajouter le miel et le sucre dans le saladier.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Confection de la pâte :

4. Chauffer légèrement le lait; mélangez le lait tiède et le bicarbonate et verser dans le saladier.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Confection de la pâte :

5. Pétrir le tout jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Confection de la pâte :

6. La pâte est prête ! La laisser reposer au frais toute une nuit, ou plus longtemps !



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

1. Saupoudrer d'un peu de farine, puis abaisser la pâte à 4 mm.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

2. Découper la maison au couteau à l'aide des chablons. Découper une porte, une fenêtre...



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

3. Déposer les morceaux de la maison sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

4. Badigeonner les pièces de la maison avec du lait.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

5. Cuire à 200°C pendant environ 8 minutes, au milieu du four, préalablement chauffé.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

6. Préparer le glaçage pour coller les morceaux. Mélanger un blanc d'œuf avec 170 gr. de sucre glace. Fouetter pendant 5 min.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

7. Recouvrir le glaçage avec une patte humide.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

8. A l'aide d'une spatule ou des doigts, coller les différentes parties de la maison les unes aux autres.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

9. Recouvrir le toit et la cheminée avec le glaçage.



Activité culinaire : Maison en biscôme

EE - 4P

Montage de la maison :

10. Décorer la maison avec des bonbons, des chocolats...
Bon appétit !

