En cui

1 Le chariot des ...cure.

...arte au citron meringuée

...de glace à la vanille

Nougat glacé

2 Écoutez et complétez la composition du dessert.

a. Tarte ... ; parfait ...
b. Sorbet ...
c. Crème ...
d. Gratin ... ; soufflé ...

3 Associez.

un appareil	•	• un jus
clarifier	•	• un mélange d'ingrédients
monter	•	• les blancs et les jaunes d'œufs
un coulis	•	• sucré ou salé
des petits fours	•	• un fouet

4 Complétez avec *qui* ou *que*.

a. Les fruits ... font du jus ne conviennent pas pour une tarte.
b. La charlotte aux fraises ... tu as préparée est délicieuse.
c. La chantilly ... tu prépares est trop sucrée.
d. Le pâtissier ... est venu est très connu.
e. Le dessert ... nous sommes en train de réaliser est à base de chocolat.
f. Les fruits confits ... sont dans la réserve sont à consommer avant vendredi.

5 Ces phrases sont-elles vraies ou fausses ?

	Vrai	Faux
a. Il y a des risques d'infection alimentaire avec les crèmes aux œufs.	❑	❑
b. Les sorbets doivent être conservés au congélateur.	❑	❑
c. Cuisinez avec du chocolat au lait, il est moins sucré que le chocolat noir.	❑	❑
d. La température de conservation des crèmes aux œufs est de 4° maximum.	❑	❑
e. Incorporez du beurre dans l'appareil à meringue.	❑	❑
f. La galette des rois est fourrée avec de la crème au beurre.	❑	❑

6 Mettez ces phrases au passé composé.

a. Jean (*aller*) au restaurant.
b. Nous (*garnir*) les macarons.
c. Alice et Pierre (*avoir*) des compliments.
d. Je (*ne pas pouvoir*) finir le bavarois.
e. Vous (*faire*) la crème au beurre ?
f. Elles (*venir*) du Japon pour apprendre la pâtisserie.
g. Vous (ne pas *mettre*) assez de sucre.
h. Camille (*manger*) beaucoup de chocolat et elle (*être*) malade.

7 Complétez avec un pronom personnel complément.

• *me – t' – leur – vous – lui*

a. Ces apprentis sont nouveaux. Tu dois mieux **...** expliquer cette recette.
b. Monsieur, le chef **...** conseille la crème brûlée.
c. Tu ne sais pas faire ce dessert ? Appelle Arthur et demande-... de **...'**aider !
d. C'est l'anniversaire de Marie. Les pâtissiers ... ont préparé une charlotte aux fraises.
e. J'ai beaucoup de travail et tu ... demandes de l'aide ! Non, je n'ai pas le temps.

8 Proposez un dessert pour chacune des occasions suivantes. Justifiez vos choix.

a. Un mariage en été.
b. Un repas d'affaire en hiver.
c. Un dessert du jour en automne