

Problème 026 – Recette de la pâte à crêpes

Niveau : Cinquième

Chapitres : Proportionnalité, Tableur, Conversions

Première distribution (en activité en classe) le 11/03/2018

Pour tout ce problème, on utilisera un tableau pré-rempli (disponible en téléchargement, en format Excel). Dans ce tableau, on pourra notamment regarder les commentaires associés à certaines cases afin de remplir le tableau plus efficacement.

On souhaite préparer des crêpes pour toute une classe, qui a 28 élèves.

Sur le site Internet Marmiton.org, un site web très connu pour trouver toutes sortes de recettes, on peut trouver la recette suivante, pour 7 crêpes :

★★★★☆ 546 commentaires

♡ 28k ajouts au carnet

🔖 3005 partages



Ingrédients

Nombre de crêpes - 7 +

-  140 g de farine
-  2 oeufs entiers
-  1.4 cuillère à soupe de sucre
-  14/15 cuillère à soupe de huile
-  23.5 g de beurre fondu
-  28 cl de lait
-  2.5 cl de rhum

1) a) Calculer les quantités des ingrédients nécessaires afin de préparer un goûter où chaque personne de la classe pourra manger 1 crêpe.

b) Calculer les quantités des ingrédients nécessaires afin de préparer un goûter où chaque personne de la classe pourra manger 3 crêpes

2) On cherche dans cette question à calculer le prix pour acheter les ingrédients nécessaires pour la recette dans la question 1b).

Pour répondre à cette question, on dispose ci-dessous des prix indicatifs pour différents ingrédients composant la recette :

Farine	0,69€ / kg
Œufs	0,30€ / œuf
Sucre en poudre	0,89€ / kg
Huile	2,46€ / L
Beurre	1,71€ / 250 grammes
Lait	0,94€ / L
Rhum (de cuisine)	8,77€ / L

a) Recopier les valeurs des prix unitaires dans le tableau. On calculera le prix à payer pour 1 gramme de beurre.

b) Observer les unités de poids et de volume utilisées dans la question 1). Convertir les valeurs trouvées dans la question 1b) dans les unités de poids et de volume visibles dans le tableau des prix.

Rappels : 1 kg = 1000g

1L = 100 cL

c) On sait que :

- Une cuillère à sucre pèse 0,015 kg
- Une cuillère à soupe d'huile contient 0,015 L

Calculer le poids de sucre ainsi que le volume d'huile nécessaires dans la recette.

d) Calculer le prix à payer pour chaque ingrédient dans la recette, puis en déduire le prix total de la recette.