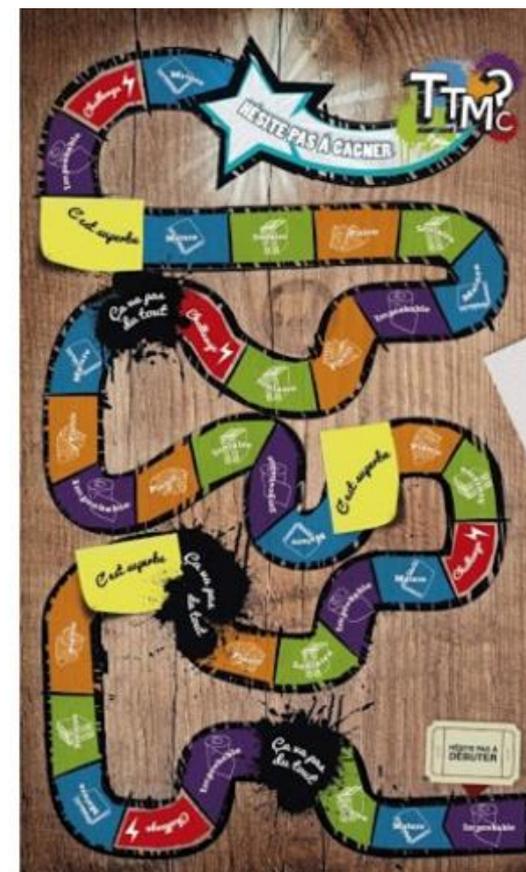
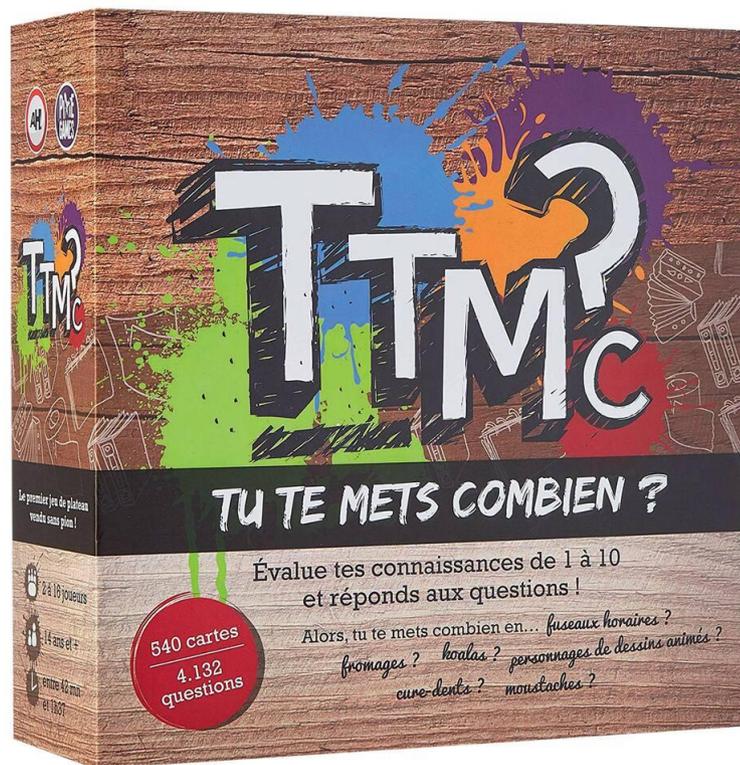


Tu te mets combien en...
CHANSONS HOMMAGES ?



- 1 À qui la chanson *Mandela day* de *Simple Minds* est-elle consacrée ?
- 2 *Candle in the wind* d'Elton John est-elle dédiée à Hulk Hogan, Jeanne Mas ou Lady Diana ?
- 3 Quelle chanson se réfère aux attentats du 11/09 : *Manhattan Kaboul*, *Comme un avion sans ailes* ou *La merguez party* ?
- 4 Pour quel humoriste décédé en juin 86 Renaud a-t-il écrit *Putain de camion* ?
- 5 Quel adjectif utilise Stromae dans *Tous les mêmes* pour qualifier Kate Moss ?
- 6 À quel coureur cycliste italien la chanson *Rimini* des *Wampas* fait-elle référence ?
- 7 Quelle chanson de Puff Daddy rend hommage à Notorious B.I.G. ?
- 8 Pour qui Francis Cabrel a écrit le titre *Dormir debout*, sorti en 1989 ?
- 9 Quelle chanson Michel Berger a-t-il écrit en hommage à Daniel Balavoine ?
- 10 À quels chanteurs décédés le 3 février 1971 est dédiée la chanson *American Pie* ?

LE JEU





Google Sheets interface showing a spreadsheet with questions and answers related to baking ingredients and processes.

numéro	question	matieres premières	réponses	difficulté
3	Quelles sont les deux origines du sucre?		Canne à sucre et betterave sucrière	1
4	Quelles sont les étapes de transformation du blé à la farine?		broyage, blutage, sassage, convertissage, claçage	3
5	À quelle température obtient-on un sucre boulé?		120°C	2
6	Quelles sont les différents types de lait (couleur)?		crû-jaune, entier-rouge, demi-écrémé-bleu, écrémé-vert	1
7	Quelle est le guide moyen d'un jaune d'oeuf?		25g	1
8	Quel est le pourcentage de MG minimum contenu dans la crème liquide?		30%	1
9	Quel est le taux maximum d'eau dans le beurre?		16%	2
10	Citer 3 types de beures?		beurre doux, beurre demi sel et beurre salé	1
11	Citer 2 rôles du beurre associé à une production		donne du moelleux à la pâte-brioche, fourer la PLF	1
12	Comment se nomme la transformation de l'eau passant de l'état liquide à l'état solide?		la solidification	1
13	Comment peut-on obtenir l'appellation pur beurre?		exclusivement d'origine laitière, beurre frais, beurre frais traçé, beurre concentré	2
14	Qu'est ce qu'un fruit oléagineux?		c est un fruit qui contient de l'huile	1
15	Quel est le taux de MG contenu dans la margarine?		50 à 70%	3
16	Qu'est ce que le point de fusion?		La fusion définit la température de changement d'état d'une matière solide à li	3
17	Citer les 2 utilisations de l'huile en pâtisserie et boulangerie		cuire, certain pain	3
18	Quels sont les rôles des fruits dans une préparation?		Donne du goût, de la texture et sert à décorer.	1
19	Quelle est la saison de l'ananas, la clémentine et l'orange?		L'hiver.	1
20	Combien de temps se conserve la crème UHT avant ouverture?		4mois	2
21	Quel est le nom du procédé séparant la pâte de cacao en deux?		le broyage	3
22	Quelle est la le définition du mot fruit?		défini la partie qui enveloppe les graines des végétaux	1
23	Citer les trois composants de la crème		elle est composée d'eau de matière grasse et de vitamines	1
24	Citer 3 types de farines et leurs utilisations		Type 55 : pâte fiable, pain blanc; type65 pain spezial; type150 pain complet	2
25	Quel taux d'humidité maximum doit contenir la farine?		16%	3
26	Quelle est le taux minimum de matières grasses contenu dans le beurre?		82%	3
27	Quelle est l'autre nom du sucre?		saccharose	1
28	Citer les différents types de farine		T45, T55, T65, T80, T110, T150	1
29	quelle est la signification d'une brique de lait rouge?		lait entier	1
30	Quelle est le nom du sucre contenu dans le lait?		lactose	1
31	Citer 2 rôles du lait		Donne du goût, agent de texture, agent colorant.	2
32	Quelle température faut-il atteindre pour obtenir un caramél?		150 degrés	1
33	Quelle température faut-il atteindre pour obtenir un sirop?		100 degrés	1



Les Matières Premières

Les Matières Premières

Citer 1 exemple de drupes.

Pêche, abricot, cerise, prune

Combien d'œufs faut-il clarifier pour obtenir 560g de blancs ?

Environ 19 œufs

Citer 5 des 8 composants de l'œuf ?

Blanc, jaune, coquille, chalazes, poche d'air, membrane coquillère, membrane vitelline.

La boulangerie pâtisserie d'hier et d'aujourd'hui



1 : Que signifie AB ?

Agriculture Biologique

2 : A quelle date a été créé le décret de la baguette tradition ?

13 septembre 1993

3 : Qu'est-ce que la DDPP ?

Direction départemental de la protection des populations

Le grand quizz du boulanger-pâtissier

Le but du jeu :

Etre le premier au sommet du gâteau en répondant aux questions.

Les joueurs :

Ce jeu peut se jouer seul pour tester ses connaissances, ou à plusieurs mais également en équipes pour passer un moment amusant tout en révisant.

Déroulement du jeu :

La personne ou l'équipe qui a le membre le plus jeune commence la partie.

Le jeu se compose de questions réparties en 5 thématiques, chaque carte contient 3 questions de difficultés différentes :

La première question est de niveau facile faisant avancer d'une case.

La deuxième question est de niveau intermédiaire faisant avancer de deux cases.

La troisième question est de niveau difficile faisant de trois cases.

Si la réponse est incorrecte vous restez sur la même case et le tour passe au suivant.

Chaque thème possède une couleur spécifique :

Jaune pour les matières premières.

Violet pour les classiques de la boulangerie-pâtisserie.

Vert pour les équipements & locaux.

Rouge pour les règles d'hygiène et de sécurité.

Rose pour la boulangerie-pâtisserie d'hier et d'aujourd'hui.

