

PROPORTIONNALITÉ :

RECETTE DU GÂTEAU AU CHOCOLAT DE NOËL

Recette du gâteau au chocolat de Noël - Pour 4 personnes

Ingédients :

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre



Instructions

- Préchauffez votre four à 180°C
- Dans un saladier, ajoutez le sucre, les oeufs, la farine, le chocolat et le beurre fondu. Mélangez.
- Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.
- Faites cuire au four environ 20 minutes.

Questions :

1. Ce jour-là nous serons 1, 6, 10, 12 ou 20 personnes et les quantités changent. Les quantités augmentent ou diminuent proportionnellement au nombre d'invités.

Complète le tableau suivant :

Ingredients	Quantités					
	4 personnes	1 personne	6 personnes	10 personnes	12 personnes	20 personnes

2. Le gâteau pour 4 personnes pèse 500 grammes.
Combien pèsera un gâteau pour 6 personnes ?
Pour 10 personnes ? pour 72 personnes ?



Pour 6 personnes :

Pour 10 personnes :

Pour 72 personnes :

3. Voici les prix de chaque ingrédient. Complète le tableau ci-dessous avec le prix que coutera chaque gâteau.

Budget :

- 50 grammes de chocolat noir coûtent 0,90 euro
- 50 grammes de beurre coûtent 0,30 euro
- 1 œuf coûte 0,1 euro
- 50 grammes de farine coûtent 0,05 euro
- 50 grammes de sucre en poudre coûtent 0,15 euro

Budget pour chaque gâteau	1 personne	12 personnes	20 personnes	100 personnes