

Semaine du gout / acte 1

Le mardi 11 octobre 2022, nous sommes allés à la boulangerie pâtisserie du prieuré.

- Les MS ont fait de la pâte pour faire des petits pains.



Il fallait mettre de la farine, du sel, de l'eau et de la levure dans le pétrin. Ensuite, nous avons fait chacun une boule avec la pâte. Après, nous les avons mis au four.

- Les GS ont fait des viennoiseries (des pains au chocolat et des croissants).



Il faut faire un pâton avec de la farine, du sucre, de l'eau et de la levure. Ensuite, Thierry le boulanger pâtissier a aplatis et étiré le pâton dans le laminoir. Il a rajouté du beurre sur le pâton et a replié de la pâte sur le beurre plusieurs fois pour faire le feuilleté.



Il a tout repassé dans le laminoir puis découpé des grands rectangles de pâte.



Pour les pains au chocolat, il faut des rectangles et on enroule 2 barres de chocolat.



Pour faire les croissants, il faut rouler des triangles.



Nous avons rajouté le jaune d'œuf pour dorer les pains au chocolat et les croissants.



Ils ont été mis au four.

Nous sommes repartis avec un calot sur la tête et beaucoup de bonnes choses à manger.



C'était très bon. C'était bien. Nous avons bien aimé regarder le travail du boulanger pâtissier. Nous avons bien aimé faire les petits pains.

Merci à Thierry et Isabelle Guillet de nous avoir accueillis.