

OBJECTIFS :

- Utiliser la barre d'outils pour mettre en **GRAS**, en **ITALIQUE** ou pour **SOULIGNER**
- Changer la couleur
- Changer de police et de taille
- Sauter des lignes

Consignes :

- Le titre de l'article est en **Arial – 20 – bleu - centré – gras**
- Les titres rouges sont en **Impact – 16 – rouge – souligné - italique**
- Les textes sont en **Arial – 14 – noir – justifié**
- On devra sauter une ligne entre le titre et le texte ainsi qu'entre chaque paragraphe.

DES MOTS CULINAIRES

POCHER UN FRUIT, UN OEUF, UN BLANC D'OEUF :

C'est le tremper quelques minutes (le temps est généralement indiqué dans la recette) dans l'eau frémissante. Dans certaines recettes, il faut pocher dans du lait bouillant, mais cela est assez exceptionnel.

FAIRE UN PUIITS OU UNE FONTAINE :

C'est réaliser sur la planche à pâtisserie ou dans une terrine une sorte de couronne avec la farine pour mettre au centre le liquide, les oeufs et autres ingrédients de la recette.

ABAISSER UNE PATE :

C'est l'étaler au rouleau à la bonne épaisseur et de façon régulière.

MONDER DES AMANDES :

C'est les débarrasser de la pellicule qui les recouvre.

GLACER UN GATEAU :

Ce n'est ni le refroidir ni le congeler, mais le décorer à l'aide d'un glaçage obtenu en délayant du sucre glace avec un liquide (eau, jus de fruit, alcool...). Ce glaçage s'étend sur le gâteau à l'aide d'une spatule ou d'un couteau à lame souple.