

Qui sera le meilleur pâtissier ou la meilleure pâtissière ?

Ingrédients (pour une douzaine de gros cookies) :

- $(12^2 - 4)$ g de beurre à température ambiante
 - Triangle N°2 g de cassonade (ou $1,8 \times 10^2$ g si vous mettez Triangle N°3 sachets de sucre vanillé)
 - $\frac{13}{13}$ œuf à température ambiante
 - Triangle N°4 g de farine fluide
 - 497^0 sachet de levure chimique
 - $\frac{62}{124}$ cuillère à café de sel
 - $\frac{40}{2} \times \frac{50}{5} + \frac{1500}{30}$ g de « garniture » de votre choix : pistoles/crunch/pépites de chocolat/tablette de chocolat coupée au couteau (lait, noir, blanc, chocolat/noisettes, un mélange de tout etc), de M&M's, de Kinder, de Daims, de Crunch etc. etc... Bref, il n'y a aucune barrière à votre goût ou imagination
1. A peu près Triangle N°1 minutes avant le début de la préparation, sortez le beurre pour qu'il devienne à température ambiante.
 2. Préchauffez le four à $\sqrt{32400}$ °C.
 3. Dans un saladier, tamisez la farine, la levure et le sel (attention à ne jamais mettre la levure à côté du sel sous peine de lui ôter tout pouvoir levant).



4. A l'aide d'un robot, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance lisse et mousseuse.
5. Ajoutez l'oeuf et fouettez de nouveau.
6. Ajoutez peu à peu les ingrédients secs préalablement tamisés juste assez pour tout bien mélanger (le secret étant de ne pas trop travailler l'appareil à cookies).

Partagez votre pâte en $\sqrt{4}$ si vous voulez faire plusieurs parfums de cookies, et incorporez alors votre garniture, sans trop mélanger la pâte.

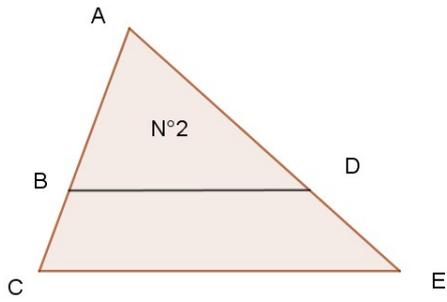
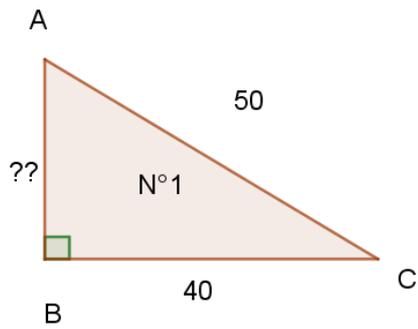
1/ **Si vous désirez faire reposer la pâte pendant $2^3 \times 3$ h au minimum** : Filmez la surface de la pâte et réservez au frais. Après le repos, laissez la pâte à cookies s'assouplir à température ambiante pendant environ trente minutes.

2/ **Si vous désirez préparer vos cookies immédiatement** : Prélevez à l'aide d'une cuillère, ou directement avec vos doigts, des morceaux de pâte et modelez-les entre vos mains pour former des petits boules de taille uniforme (environ la taille d'une balle de ping pong). Il faut que les boules aient une taille quasi équivalente pour pouvoir cuire toutes uniformément (au besoin vous pouvez peser les boules de pâte). Espacez-les boules de pâte en quinconces directement sur la grille du four préalablement couverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson à tapisserie (ne surtout pas cuire les cookies sur une plaque de four qui empêcherait de les cuire convenablement en dessous).

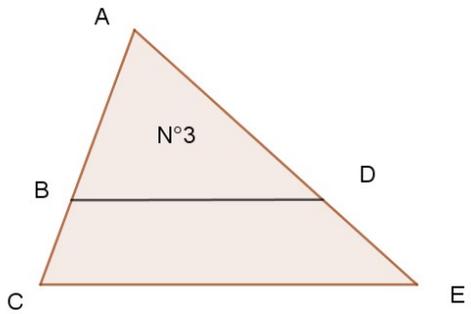
Placez la grille à mi-hauteur dans le four, et enfournez pendant $\frac{14^3 \times 14^5}{14^7}$ minutes, jusqu'à ce que les cookies aient une couleur bien dorée.

Au sortir du four, les cookies donneront l'impression de ne pas « se tenir », d'être friable au toucher, ce qui est tout à fait normal.

Une fois sortis, enlevez immédiatement les cookies de la grille (pour ne pas prolonger la cuisson) et les laisser refroidir sur une planche ou sur du papier sulfurisé.



A, B, C et A, D, E sont alignés.
 $(BD) \parallel (CE)$
 $AB=50$
 $AC=??$
 $AD=20$
 $AE=80$



A, B, C et A, D, E sont alignés.
 $(BD) \parallel (CE)$
 $AB=5$
 $BC=10$
 $BD=??$
 $CE=6$

