Le panettone

Le *panettone* est une sorte de brioche fourrée aux raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes qui se déguste traditionnellement au cours des fêtes de fin d'année.

L'origine du *panettone* se trouve dans la région de Milan. Voici ce qu'une légende raconte :

Le cuisinier du duc de Milan, est chargé de préparer un somptueux dîner de Noël auquel sont invités de nombreuses personnalités. Cependant, le dessert, oublié au four, est presque totalement carbonisé. Alors Toni, un petit garçon de cuisine propose une solution : « Avec ce qui restait dans le garde-manger – un peu de farine, du beurre, des œufs, de l'écorce de citron et quelques raisins – j'ai cuisiné ce matin ce dessert. Si vous n'avez rien d'autre, vous pouvez le mettre sur la table ». Le cuisinier accepte et observe la réaction des invités. Tous sont enthousiastes et au duc qui veut savoir le nom de cette délicatesse, le cuisinier indique: « c'est le pain de Toni (*l'è 'l pan del Toni*) ». Depuis, il est appelé « *pane di Toni* », autrement dit « *panettone* ».

La méthode de fabrication du *panettone* milanais suit les étapes suivantes :

1. Préparation du levain naturel

2. Préparation de la pâte levée : on y ajoute les ingrédients. La pâte subit un premier pétrissage, on arrête la fermentation. Puis, la pâte est remise à lever. Elle subit un second pétrissage ce qui arrête à nouveau la fermentation. Enfin, la pâte est remise à lever de nouveau. Il faut compter environ 24h de lévitation.

3. Façonnage : on forme une boule qui est, ensuite, mise dans des moules de cuisson ;

4. Cuisson : la cuisson dure environ 40 min à 170 °C pour un gâteau d'un kilogramme ;

5. Refroidissement : dans cette phase, le gâteau est renversé.

LE PANETTONE: COMPRENDRE

Exercice 1: l'origine. **Retrouve pour chaque image la phrase du texte. Ecris-la.**

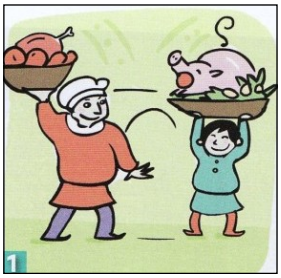
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Exercice 2: la recette

Voici la recette.
1) Lis et retrouve l'ordre des étapes : écris le numéro dans les petits rectangles.
2) Relie chaque étape de la recette à son image.

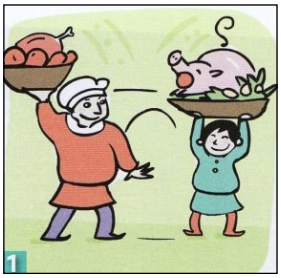
- ☐ La pâte est pétrie et mise à lever plusieurs fois.
- ☐ Une fois refroidi, vous pouvez déguster le *panettone*!
- ☐ Façonnage : on forme une boule qui est, ensuite, mise dans des moules de cuisson ;
- ☐ On trace une croix sur le dessus de la boule de pâte.
- ☐ Cuisson : la cuisson dure environ 40 min à 170 °C pour un gâteau d'un kilogramme.
- ☐ Préparation du levain naturel

LE PANETTONE: COMPRENDRE

correction

Exercice 1: l'origine. **Retrouve pour chaque image la phrase du texte. Ecris-la.**

ce qui restait dans le garde-manger – un peu de farine, du beurre, des œufs, de l'écorce de citron et quelques raisins – j'ai cuisiné ce matin ce dessert



Le cuisinier du duc de Milan, est chargé de préparer un somptueux dîner de Noël auquel sont invités de nombreuses personnalités.

le dessert, oublié au four, est presque totalement carbonisé

Le cuisinier accepte et observe la réaction des invités. Tous sont enthousiastes et au duc qui veut savoir le nom de cette délicatesse, le cuisinier indique: « c'est le pain de Toni

Exercice 2: la recette

Voici la recette.
1) Lis et retrouve l'ordre des étapes : écris le numéro dans les petits rectangles.
2) Relie chaque étape de la recette à son image.

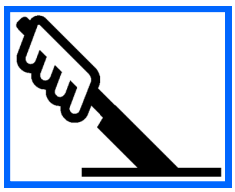
- [2] La pâte est pétrie et mise à lever plusieurs fois.
- [6] Une fois refroidi, vous pouvez déguster le *panettone*!
- [3] Façonnage : on forme une boule qui est, ensuite, mise dans des moules de cuisson en papier;
- [4] On trace une croix sur le dessus de la boule de pâte.
- [5] Cuisson : la cuisson dure environ 40 min à 170 °C pour un gâteau d'un kilogramme.
- [1] Préparation du levain naturel

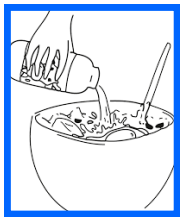
VOCABULAIRE

Retrouve le vocabulaire du texte sur l'origine du *panettone*

--- --- --- --- ---

Voici des images d'actions de la cuisine: ce sont des VERBES. Ecris sous la bonne image: *verser, mélanger, pétrir, éplucher, peser, laver, couper, fouetter, mixer, étaler, cuire.*





--- --- --- --- ---

--- --- --- --- ---

La recette du *panettone*
Retrouve les noms (le/ la….) qui sont construits à partir de ces verbes:

Cuire = …….

Préparer = …….

Pétrir= …….

Façonner= …….

Refroidir= …….

Noms des objets pour cuisiner. Complète:

Pour couper, il faut……

Pour éplucher, …….

Pour laver, …….

Pour fouetter, …….

Pour étaler, …….

Pour mélanger, …….

Pour mixer, …….

Pour cuire, …….

Pour pétrir, …….

Pour peser, …….

VOCABULAIRE

correction

Retrouve le vocabulaire du texte sur l'origine du *panettone*

carbonisé

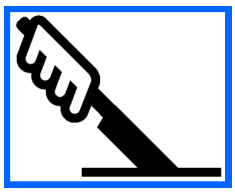
Des raisins secs

Un cuisinier

Zestes d'agrumes

levain

Voici des images d'actions de la cuisine: ce sont des VERBES. Ecris sous la bonne image: *verser, mélanger, pétrir, éplucher, peser, laver, couper, fouetter, mixer, étaler, cuire.*

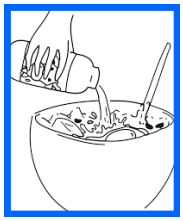


couper

laver

peser

pétrir



verser

fouetter

étaler

mélanger

mixer

cuire

couper

La recette du *panettone*
Retrouve les noms (le/ la….) qui sont construits à partir de ces verbes:

Cuire = ……la cuisson…….

Préparer = …la préparation….

Pétrir= ……le pétrissage…….

Façonner= …le façonnage…….

Refroidir= …le refroidissement…….

Noms des objets pour cuisiner. Complète:

Pour couper, il faut……un couteau…

Pour éplucher, ……un épluche-légume…….

Pour laver, ……une passoire…….

Pour fouetter, ……un fouet…….

Pour étaler, ……un rouleau à pâtisserie…….

Pour mélanger, ……une cuiller en bois……

Pour mixer, ……un mixeur/ un robot à immersion…

Pour cuire, ……un four…….

Pour pétrir, ….. les mains…….

Pour peser, ……une balance…….

Vocabulaire Roule Panettone

Chapitre 1 : Milan

des raisins secs

des zestes

un château

Des fruits confits

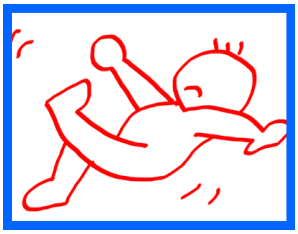
des agrumes

le levain

la farine

les oeufs

le beurre

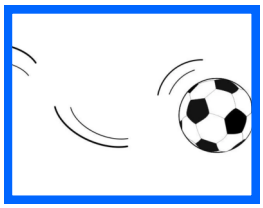


glisser

pétrir

cuire

lever



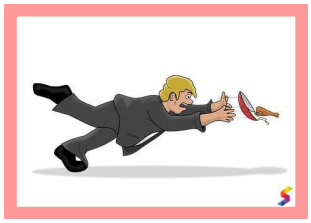
rouler

s'enfuir

cuisiner

un cuisinier

un plateau



maladroit

Vocabulaire Roule Panettone

Chapitre 2 : le chien

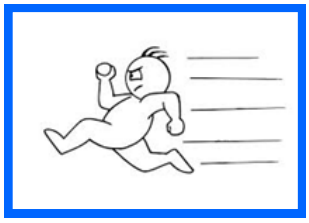
Un feu tricolore

un passage protégé

un chien une fille

apercevoir

Se promener



courir

attendre

traverser

Un saxophone

gloutonne
gourmande

Vocabulaire Roule Panettone

Chapitre 3 : le pigeon

un pigeon

des miettes

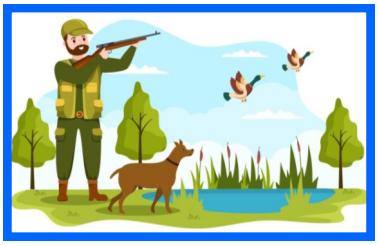
une boulangerie

un trottoir

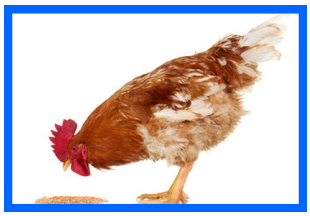
une boulangère

une brioche

Avoir faim



chasser



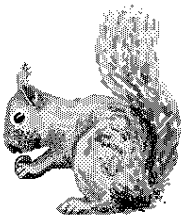
picorer

S'envoler

Etre fatigué

Vocabulaire Roule Panettone

Chapitre 4 : l'écureuil



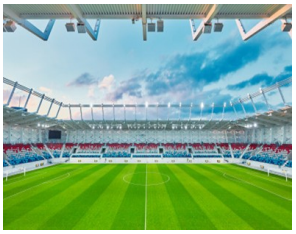
un écureuil

des noisettes

un tronc

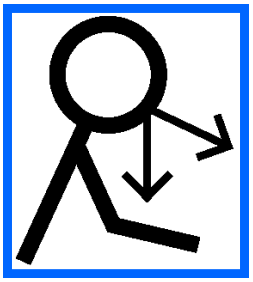
un câlin

une poubelle



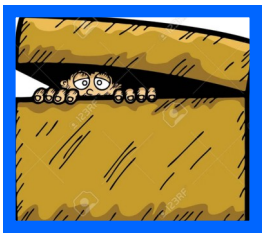
un stade

un autographe
une signature



chercher

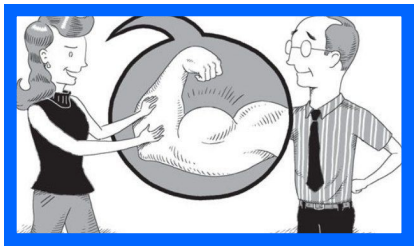
ralentir



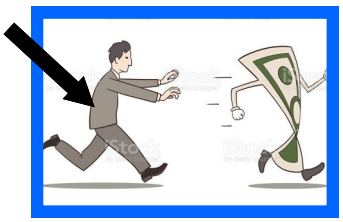
se cacher

S'entrainer

s'échapper



flatter



poursuivre

énervé

malin/maligne