

Le gâteau d'Alexandre

pour 6 personnes

Fiche d'exercice pour s'entraîner à la multiplication
gastronomique ! 😊

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 100 g de chocolat
- 75 g de graisse de coco
- 2 œufs
- 75 g de sucre

LES QUESTIONS À POSER

Question 1: Si ta recette fait un dessert pour deux, comment la modifies-tu pour en faire assez pour 6 amis ?

Question 2: Combien de graisse de coco, œufs ou sucre aurais-tu besoin pour réussir ton gâteau ?

1 LA GRAISSE DE COCO

Réponse à la Question 1: on multiplie par 3

Il suffit de faire 3 fois la recette pour 2 personnes donc $3 \times 2 = 6$ personnes.

Réponse à la Question 2: 225g

Comme la multiplication est distributive par rapport à l'addition**, chaque ingrédient est x3.
Donc $3 \times 75\text{g} = 225\text{g}$.



2 LE SUCRE

Réponse à la Question 1: on multiplie par 3

Il suffit de faire 3 fois la recette pour 2 personnes donc $3 \times 2 = 6$ personnes.

Réponse à la Question 2: 225g

Comme la multiplication est distributive par rapport à l'addition**, chaque ingrédient est x3.
Donc $3 \times 75\text{g} = 225\text{g}$.



3 LES OEUFS

Réponse à la Question 1: on multiplie par 3

Il suffit de faire 3 fois la recette pour 2 personnes donc $3 \times 2 = 6$ personnes.

Réponse à la Question 2: 6 œufs

Comme la multiplication est distributive par rapport à l'addition**, chaque ingrédient est x3.
Donc $3 \times (2 \text{ œufs}) = 6 \text{ œufs}$.



** : la multiplication est distributive par rapport à l'addition car mélanger des ingrédients, c'est comme faire une addition.

Multiplier une recette par 3, c'est comme multiplier chacun des ingrédients par 3.