

Exercice 1

Fondant au chocolat

Pour la fête de fin d'année, une classe de 28 élèves souhaite cuisiner des fondants au chocolat. La gestionnaire est d'accord pour financer le goûter mais elle veut une facture bien remplie. Pourrez-vous aider la classe à faire cette facture?

Recette du fondant pour 8 personnes

Préparation 10min, cuisson 12min.

- Faire fondre 100g de beurre avec 100g de chocolat.
- Mélanger avec 100g de sucre, 2 oeufs et 50g de farine.
- Répartir dans des moules à muffin et mettre au four chaud, 10 à 12 min, température 200°C

Prix trouvés au supermarché

 1.30 € 5.20 € / kg Beurre Les Croisés Demi-sel Extra fin - 250g	 1.33 € 0.22 € / p Oeufs De Nos Régions Omega 3, plein air ,gros - X6	 1.14 € 1.14 € / kg Sucre en poudre Daddy 1kg
 0.45 € 0.45 € / kg Farine de blé Tablier Blanc 1kg	 2.58 € 14.33 € / kg Chocolat dessert Lindt Noir fondant - 180g	

Facture vierge

Article	Quantité	Prix unitaire en €	Prix en €
Montant total			
TVA de 20%			
Total avec TVA			