

# LES DÉFIS DU PETIT ÉCOLIER



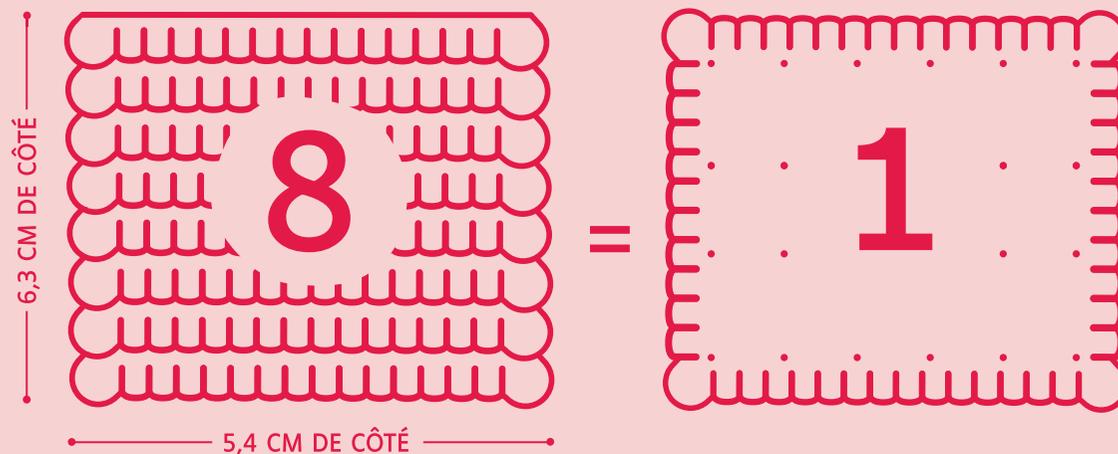
RELÈVE CES 7 DÉFIS  
AVANT OU APRÈS  
Avoir DÉCOUVERT  
L'EXPOSITION LU  
AU MUSÉE D'HISTOIRE  
DE NANTES.

LU

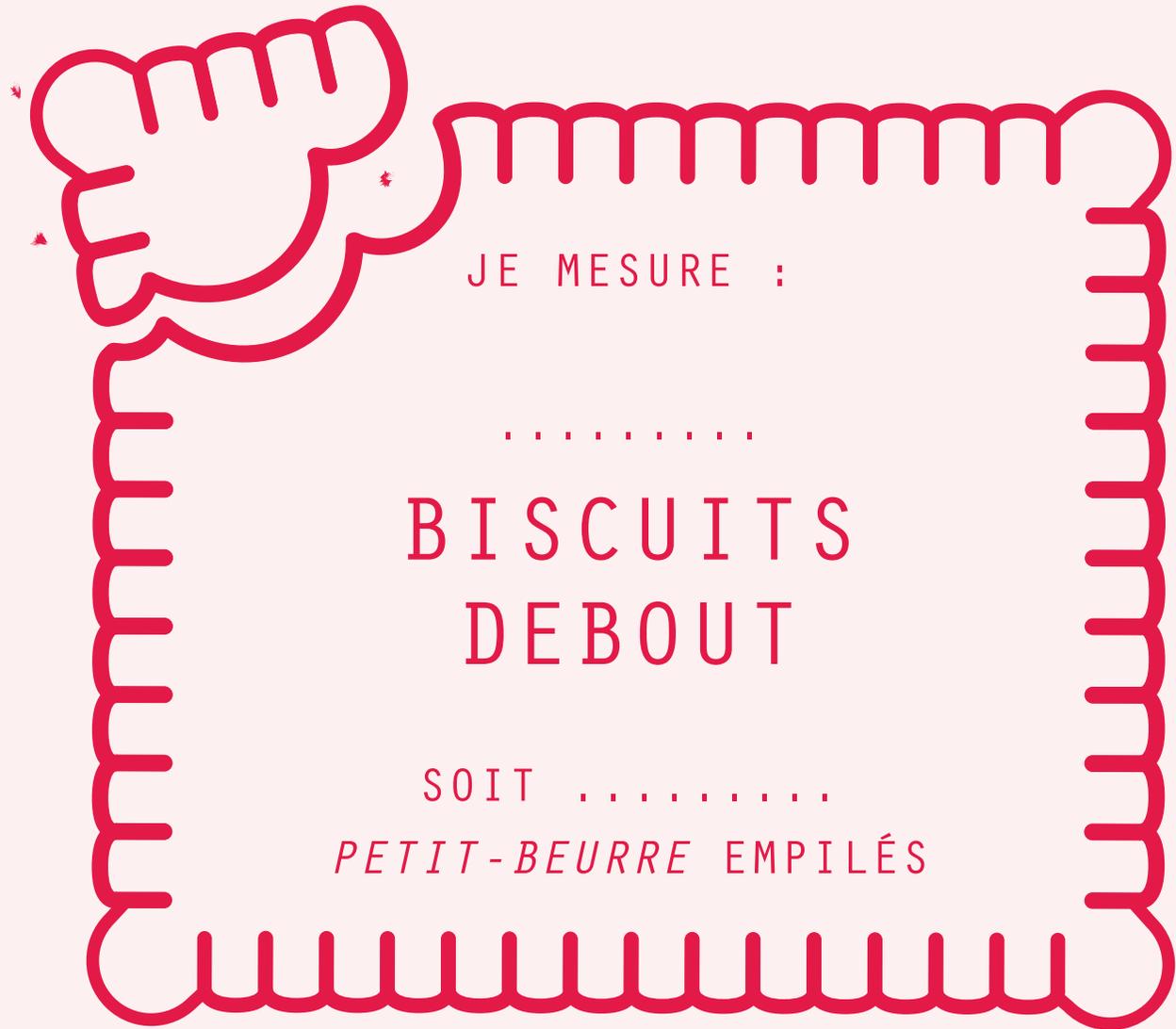
UN SIÈCLE  
D'INNOVATION  
(1846-1957)

## LE SAVAIS-TU ?

Huit *Petit-Beurre* empilés ont la même dimension que le biscuit debout. Pratique pour remplir les boîtes !  
Vendus par paquets de 24, les biscuits sont bien rangés pour qu'ils ne cassent pas pendant le transport.

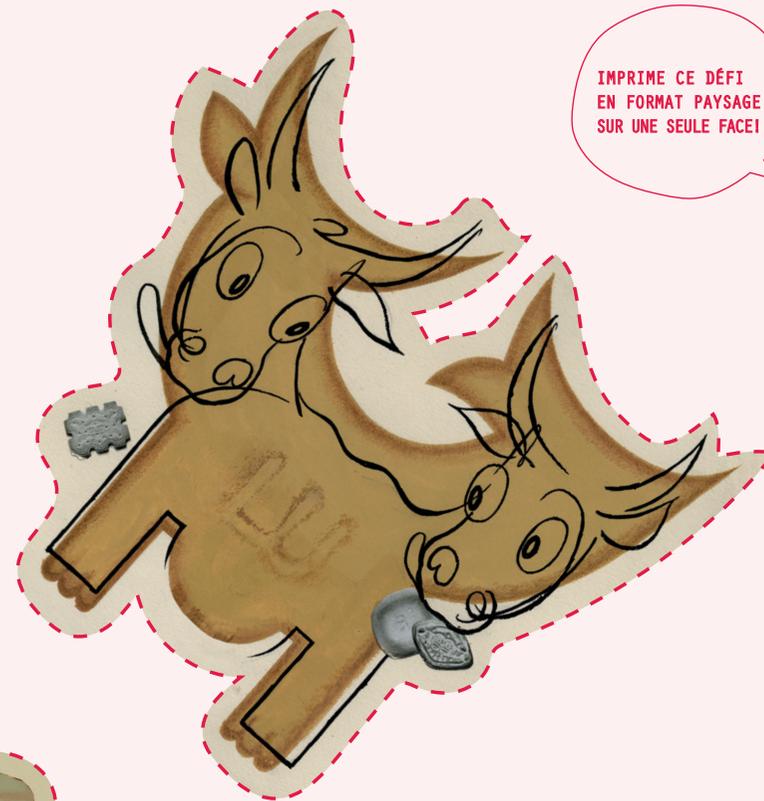
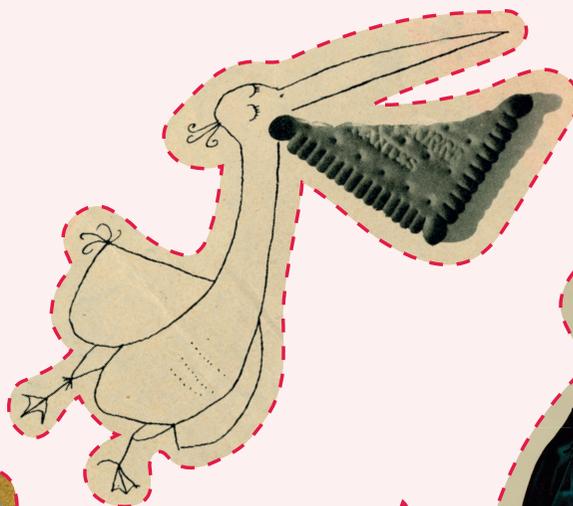


CALCULE COMBIEN  
TU MESURES EN  
*PETIT-BEURRE*.  
TROUVE LE BON  
CALCUL POUR  
MESURER TA TAILLE  
EN *PETIT-BEURRE*  
DEBOUTS ET EN  
*PETIT-BEURRE* EMPILÉS.



## DÉFI #2

L'ENTREPRISE LU  
TE COMMANDE UNE  
AFFICHE POUR  
LE *PETIT-BEURRE*.  
ELLE INSISTE  
POUR QUE CETTE  
PUBLICITÉ SOIT  
JOLIE ET COLORÉE.  
ELLE TE DEMANDE  
D'UTILISER UN ANIMAL  
OU UN ENFANT  
POUR PRÉSENTER  
CE BISCUIT.



IMPRIME CE DÉFI  
EN FORMAT PAYSAGE  
SUR UNE SEULE FACE!

1. CHOISIS L'ANIMAL  
OU LE PERSONNAGE  
QUI TE SEMBLE  
LE PLUS ADAPTÉ.  
DÉCOUPE-LE ET  
POSE-LE SUR  
LE FOND COLORÉ  
AU CENTRE.

2.

CRÉE TON SLOGAN  
EN DÉCOUPANT  
DES MOTS ET  
MAINTENANT COMPOSE  
HARMONIEUSEMENT  
TON AFFICHE.

SPÉCIALITÉ.S

GARANTI.E.S

POUR SUSCITER

BONHEUR

UNIQUE

QUALITÉ

RÉCOMPENSE

MIGNON

DE

PETIT

EXIGEZ

UN BISCUIT

PETIT-BEURRE

SUPÉRIEUR.E

GRAND

GOÛT

OFFICIEL

COIN DE

FLIRT

UN BON PETIT

AUX ŒUFS

VÉRITABLE

PRIX

FRAIS

UN.E

GOURMANDISE

LU

ŒIL

MÉLANGE

LA MARQUE

HAUTES

DESSERT

SÉDUIRE

RIEN DE TEL

QUE



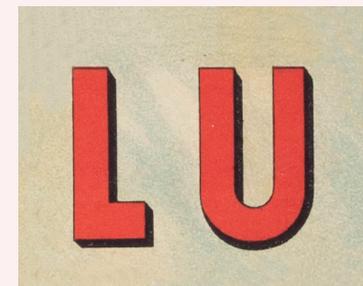
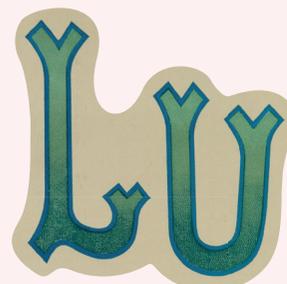
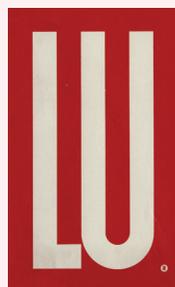
# JEFFREY-UTIE

U

## DÉFI #3

IMPRIME CE DÉFI  
EN FORMAT PAYSAGE!

LES DESSINS  
QUI REPRÉSENTENT  
L'ENTREPRISE LU  
ONT ÉVOLUÉ AU  
FIL DU TEMPS.  
RELIE LES DESSINS  
AUX DATES DU  
PLUS ANCIEN  
AU PLUS RÉCENT.



1886



1897



1930



1957

1886, LA FEMME AILÉE - 1897, LE LOGO VERT - 1930, LE LOGO ROUGE - 1957, LE LOGO BLANC

## DÉFI #4

MAINTENANT, CRÉE  
LE NOUVEAU LOGO LU  
EN TE SERVANT DES  
LETTRES PROPOSÉES.  
DÉCOUPE LES LETTRES  
CHOISIES ET COLLE-LES  
DANS LE CADRE.

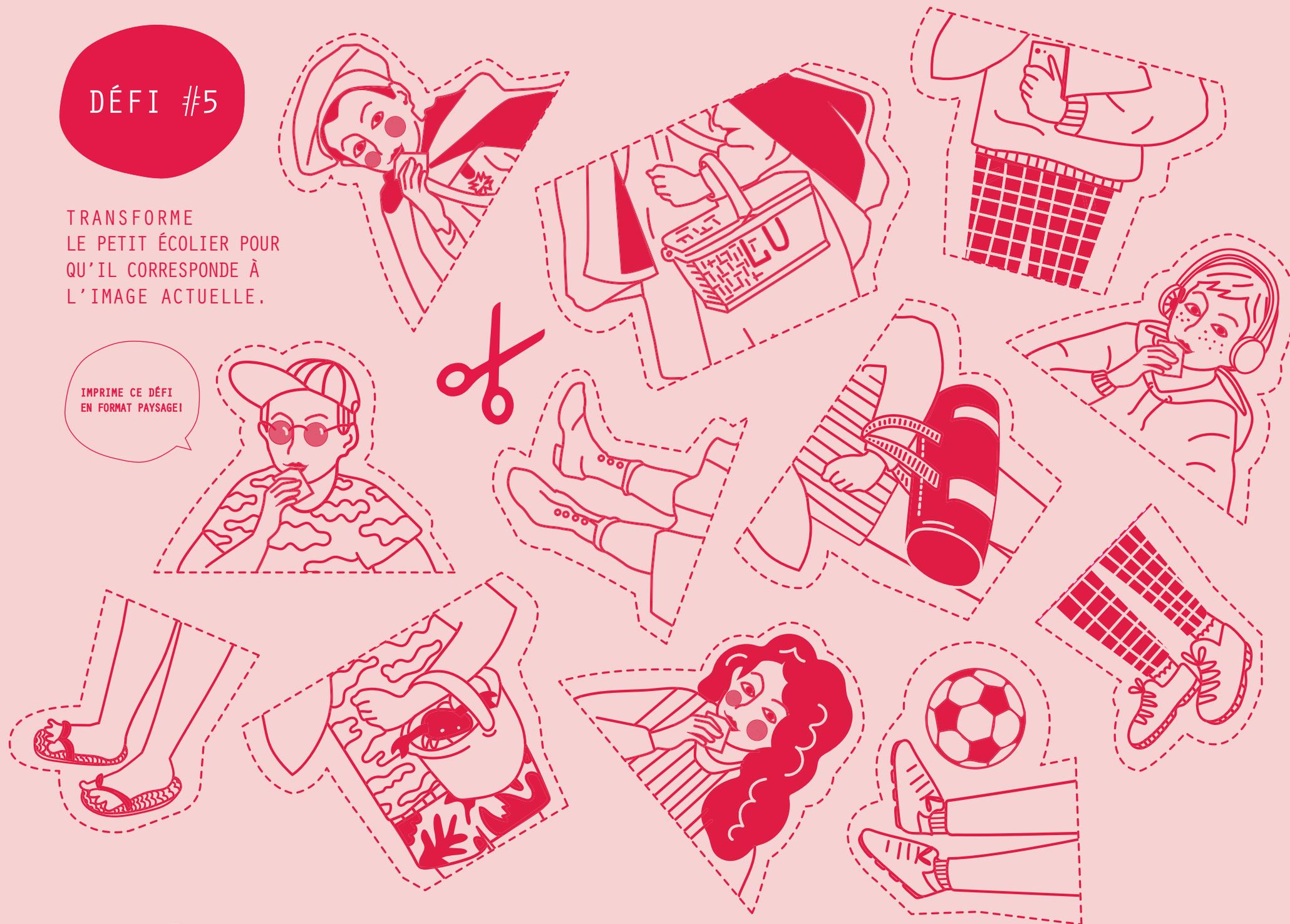




## DÉFI #5

TRANSFORME  
LE PETIT ÉCOLIER POUR  
QU'IL CORRESPONDE À  
L'IMAGE ACTUELLE.

IMPRIME CE DÉFI  
EN FORMAT PAYSAGE!



## DÉFI #6

RÉALISE LA RECETTE  
POUR 35 VÉRITABLES  
*PETIT-BEURRE* MAISON.



100G DE BEURRE  
(MOITIÉ DOUX,  
MOITIÉ DEMI-SEL)



250G DE FARINE



100G DE SUCRE  
CRISTAL



5CL D'EAU



1 GROSSE  
PINCÉE DE SEL



1/4 DE SACHET  
DE LEVURE  
CHIMIQUE (36)



2 SACHETS  
DE SUCRE VANILLÉ

IMPRIME CE DÉFI  
EN FORMAT PAYSAGE!

BON APPÉTIT!

## VÉRITABLES *PETIT-BEURRE* MAISON

### RÉALISATION

1. FAIRE FONDRE DANS UNE CASSEROLE LE BEURRE, LE SUCRE ET LE SUCRE VANILLÉE DANS LES 5CL D'EAU, EN CHAUFFANT À FEU DOUX.

2. LAISSER BOUILLIR LE MÉLANGE ET ÉTEINDRE LE FEU DÈS QUE LE BEURRE EST FONDU. LAISSER REFROIDIR EN REMUANT RÉGULIÈREMENT JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT TIÈDE (15 À 20 MINUTES).

3. INCORPORER LA LEVURE ET LE SEL À LA FARINE PUIS LES AJOUTER À CE MÉLANGE REFROIDI. MALAXER LA PÂTE EN UTILISANT UNE CUILLÈRE EN BOIS PUIS AVEC LES MAINS. LA PÂTE OBTENUE DOIT ÊTRE SOUPLE ET HOMOGENE, ASSEZ MOLLE MAIS PAS COLLANTE.

4. ENVELOPPER LA PÂTE DANS DU FILM ALIMENTAIRE ET LAISSER REPOSER AU FRAIS PENDANT 2 HEURES.

5. QUAND LA PÂTE A DURCI, LA SORTIR DU RÉFRIGÉRATEUR, FARINER LE PLAN DE TRAVAIL ET L'ÉTALER SUR UNE ÉPAISSEUR DE 2 À 3MM À L'AIDE D'UN ROULEAU À PÂTISSERIE (AU DÉBUT LA PÂTE EST UN PEU DURE À ÉTALER MAIS ELLE S'ASSOUPLE TRÈS VITE).

6. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C (THERMOSTAT 6).

7. À L'AIDE D'UN EMPORTE-PIÈCE, DÉCOUPER LES *PETIT-BEURRE* ET LES DÉPOSER AU FUR ET À MESURE SUR UNE PLAQUE DE FOUR RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.

8. ENFOURNER POUR 12 MINUTES ENVIRON, JUSQU'À CE QUE LES *PETIT-BEURRE* SOIENT DORÉS SUR LES BORDS ET BLANCS AU CENTRE. LAISSER REFROIDIR AVANT DE LES DÉGUSTER.

VARIANTE: VOUS POUVEZ REMPLACER 75G DE FARINE PAR 75G DE NOISETTES EN POUDRE.



DÉFI #7

IMPRIME CE DÉFI  
EN FORMAT PAYSAGE!

COLORIE  
CE DESSIN!

