

Guide Pratique : Conversions et Équivalences en Cuisine

Introduction

- Ce guide est conçu pour faciliter vos préparations culinaires quotidiennes.
- Note importante : La conversion des ingrédients secs (farine, sucre) en centilitres (cl) est une estimation basée sur une densité moyenne.
- Pour une précision optimale en pâtisserie, l'utilisation d'une balance de cuisine reste recommandée.

Conversion Farine et Ingrédients Secs (Approximatif)

- 10 cl de farine = environ 60 g
- 20 cl de farine = environ 120 g
- 50 cl de farine = environ 300 g
- 10 cl de sucre en poudre = environ 85 g
- 10 cl de beurre fondu = environ 90 g

Conversion des Liquides (Eau, Lait, Huile)

- 1 cl = 10 ml
- 5 cl = 50 ml (soit environ 3 cuillères à soupe)
- 10 cl = 100 ml (soit 1 décilitre)
- 20 cl = 200 ml (soit 1 verre standard)
- 50 cl = 500 ml (soit 1/2 litre)

Équivalences rapides (Cuillères)

- 1 cuillère à soupe = 1,5 cl
- 1 cuillère à café = 0,5 cl
- 1 tasse standard = 25 cl

Conseils pour des mesures réussies

- Ne tassez jamais la farine dans votre verre mesureur pour éviter de fausser la quantité.
- Utilisez des récipients transparents pour lire le niveau des liquides au niveau des yeux.

- Pour les ingrédients collants (miel, beurre), huilez légèrement votre cuillère ou verre pour qu'ils glissent mieux.