

# Tips

- [Peser sans balance](#)

# Peser sans balance

## Peser sans balance Chauffer sans thermomètre

*On ne dispose pas toujours d'une balance, ou bien les poids sont donnés en cuillerées.*

*Pour s'y retrouver, voici quelques repères de contenance et de poids :*

### Les liquides

1 grand verre à eau . . . . .	contient 2 dl
1 verre à moutarde moyen . . . . .	contient 1,5 dl
1 cuillère à soupe . . . . .	contient 1 cl
1 cuillère à café rase . . . . .	contient 0,5 cl

### Les solides

1 tasse à thé . . . . .	contient 100 g de farine
1 cuillère à soupe . . . . .	contient 10 g de farine ou 15 g de sucre
1 cuillère à café . . . . .	contient 3 g de farine ou 5 g de sucre
1 morceau de sucre . . . . .	contient 5 g de sucre

*A quoi correspond la notion de chaleur d'un four ?*

Four tiède . . . . .	thermostat 1	50°
Four très doux . . . . .	thermostat 2	50° à 110°
Four doux . . . . .	thermostat 3 à 5	110° à 170°
Four chaud ou moyen . . . . .	thermostat 5 à 7	170° à 230°
Four très chaud . . . . .	thermostat 7 à 9	230° à 280°
Four brûlant . . . . .	thermostat 10	300°