

Recette

Bredele à la cannelle

Ingrédients (Corrigé)

Pour une cinquantaine de bredele (un peu moins en piquant dans la pâte) :

- 190g de beurre (valeur énergétique des lipides = 38 kJ / g, donc $7220 / 38 = 190$)
- 100g de sucre ((1,2) α -D-glucose + β -D-fructose \rightarrow saccharose)
- 400g de farine (4 bases azotées dans l'ADN, donc $4 \times 100 = 400$)
- 2 cuillères à café de cannelle (acide linoléique = 2 insaturations)
- 3 œufs (génomme humain haploïde = 3,1Gb)

Recette (Corrigé)

- Dans l'ADN, les bases adénine et thymine sont liées par 2 liaisons hydrogène, alors qu'il y en a 3 entre la guanine et la cytosine = 2 rouleaux de pâte
- Il y a 20 acides aminés, divisé par 2 = 10 minutes de cuisson