



**MODULE 35**

**WORD : EXERCICE : MARSHMALLOWS**

## Le but de l'exercice

En partant d'un texte brut, apprendre à mettre en forme et en page un document.

### Texte brut :

#### Ingrédients

1 blanc d'œuf, 200 g de sucre, 40 ml d'eau, 10 g de gélatine, 3 c. à soupe de sirop de grenadine, 25 g de sucre glace, 25 g de maïzena, colorant alimentaire.

#### Recette

Étape 1 : mettez la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Placez-y un thermomètre, la température doit atteindre 130°C. Commencez à battre votre blanc d'œuf.

Étape 2 : lorsque le sirop a atteint sa température, versez-le en filet sur le blanc d'œuf tout en continuant à battre à petite vitesse. Après avoir versé le sirop, ajoutez la gélatine essorée.

Étape 3 : tout en continuant de battre, ajoutez la grenadine et un peu de colorant alimentaire. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

- Étape 4 : mélangez la maïzena avec le sucre glace. Saupoudrez ce mélange sur une plaque en silicone ou dans un plat.

Étape 5 : à l'aide d'une poche à douille, faites de gros boudins de guimauve. Si vous n'en avez pas, versez directement la guimauve dans un plat recouvert du mélange maïzena et sucre glace. Pui saupoudrez la guimauve du même mélange. Mettez au frais pendant 3 heures.

Étape 6 : décollez la guimauve et coupez la en morceaux.

Étape 7 : c'est prêt ! Conservez les morceaux dans une boîte hermétique.]

**Mise en page :**



### Ingrédients

1 blanc d'œuf, 200 g de sucre, 40 ml d'eau, 10 g de gélatine, 3 c. à soupe de sirop de grenadine, 25 g de sucre glace, 25 g de maïzena, colorant alimentaire.

### Recette

**Étape 1 :** mettez la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Placez-y un thermomètre, la température doit atteindre 130°C. Commencez à battre votre blanc d'œuf.

**Étape 2 :** lorsque le sirop a atteint sa température, versez-le en filet sur le blanc d'œuf tout en continuant à battre à petite vitesse. Après avoir versé le sirop, ajoutez la gélatine essorée.

**Étape 3 :** tout en continuant de battre, ajoutez la grenadine et un peu de colorant alimentaire. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

**Étape 4 :** mélangez la maïzena avec le sucre glace. Saupoudrez ce mélange sur une plaque en silicone ou dans un plat.

**Étape 5 :** à l'aide d'une poche à douille, faites de gros boudins de guimauve. Si vous n'en avez pas, versez directement la guimauve dans un plat recouvert du mélange maïzena et sucre glace. Pui saupoudrez la guimauve du même mélange. Mettez au frais pendant 3 heures.

**Étape 6 :** décollez la guimauve et coupez-la en morceaux.

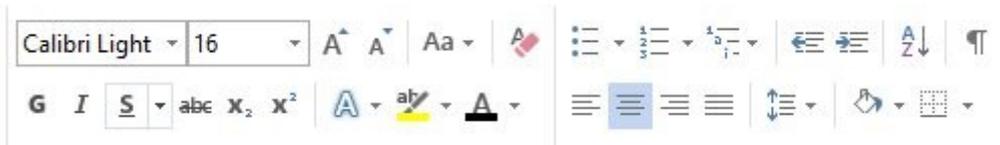
**Étape 7 :** c'est prêt ! Conservez les morceaux dans une boîte hermétique.



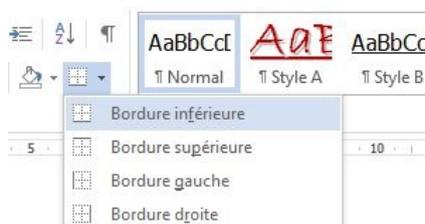
## Les différentes étapes de la mise en forme

### 1) Le texte :

La liste des ingrédients : Calibri Light, 16, gras, centré.



Pour ajouter la bordure inférieure à la liste des ingrédients, placez-vous à la dernière ligne et cliquez sur l'outil bordures. Sélectionnez une bordure inférieure.



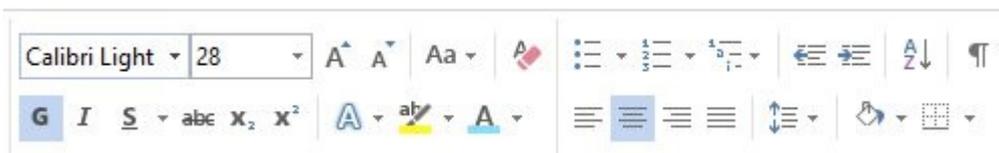
Les étapes : Calibri light, 12, aligné à gauche.



Pour modifier la mise en forme de votre texte, sélectionnez-le puis utilisez l'onglet **Accueil**.

### 2) Les sous-titres :

« Ingrédients » : Calibri Light, 28, gras, centré, bleu ciel.



« Recette » : Calibri Light, 28, gras, centré, rose.



Sélectionnez un sous-titre à la fois et appliquez la mise en forme.

## Module 35 : Word 2013. Exercice : marshmallows

### Ingrédients

1 blanc d'œuf, 200 g de sucre, 40 ml d'eau, 10 g de gélatine, 3 c. à soupe de sirop de grenadine, 25 g de sucre glace, 25 g de maïzena, colorant alimentaire.]

### Recette

Étape 1 : mettez la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Placez-y un thermomètre, la température doit atteindre 130°C. Commencez à battre votre blanc d'œuf.

Étape 2 : lorsque le sirop a atteint sa température, versez-le en filet sur le blanc d'œuf tout en continuant à battre à petite vitesse. Après avoir versé le sirop, ajoutez la gélatine essorée.

Étape 3 : tout en continuant de battre, ajoutez la grenadine et un peu de colorant alimentaire. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

Étape 4 : mélangez la maïzena avec le sucre glace. Saupoudrez ce mélange sur une plaque en silicone ou dans un plat.

Étape 5 : à l'aide d'une poche à douille, faites de gros boudins de guimauve. Si vous n'en avez pas, versez directement la guimauve dans un plat recouvert du mélange maïzena et sucre glace. Pui saupoudrez la guimauve du même mélange. Mettez au frais pendant 3 heures.

Étape 6 : décollez la guimauve et coupez la en morceaux.

Étape 7 : c'est prêt ! Conservez les morceaux dans une boîte hermétique.

### 3) Les différentes étapes :

Sélectionnez l'étape 1 : appliquez la mise en forme :



Mettez le texte en bleu ciel :

Sélectionnez l'étape 2 : faites la même chose et mettez le texte en rose.

Etant donné que toutes les étapes sont identiques (1 sur 2), nous allons utiliser l'outil de **reproduction de mise en forme**.

Sélectionnez l'étape 1 : double-cliquez sur l'outil :  Reproduire la mise en forme

Cliquez-glissez le curseur sur les étapes bleues.

Désélectionnez l'outil en cliquant sur son icône.

Sélectionnez l'étape 2 : double-cliquez sur l'outil :  Reproduire la mise en forme

Cliquez-glissez sur les étapes roses

### Recette

**Étape 1** : mettez la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Placez-y un thermomètre, la température doit atteindre 130°C. Commencez à battre votre blanc d'œuf.

**Étape 2** : lorsque le sirop a atteint sa température, versez-le en filet sur le blanc d'œuf tout en continuant à battre à petite vitesse. Après avoir versé le sirop, ajoutez la gélatine essorée.

**Étape 3** : tout en continuant de battre, ajoutez la grenadine et un peu de colorant alimentaire. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

**Étape 4** : mélangez la maïzena avec le sucre glace. Saupoudrez ce mélange sur une plaque en silicone ou dans un plat.

**Étape 5** : à l'aide d'une poche à douille, faites de gros boudins de guimauve. Si vous n'en avez pas, versez directement la guimauve dans un plat recouvert du mélange maïzena et sucre glace. Pui saupoudrez la guimauve du même mélange. Mettez au frais pendant 3 heures.

**Étape 6** : décollez la guimauve et coupez la en morceaux.

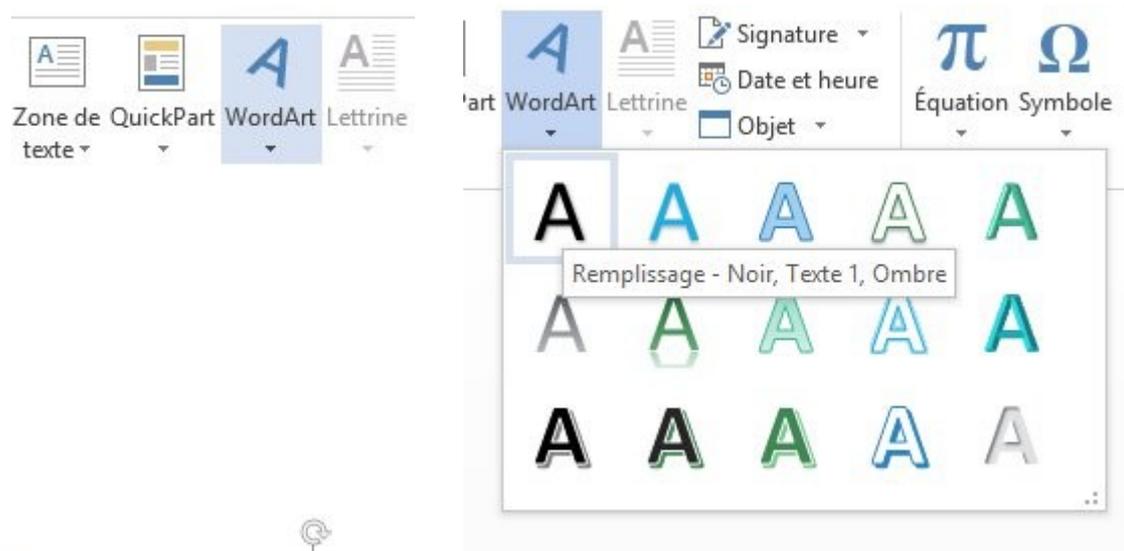
**Étape 7** : c'est prêt ! Conservez les morceaux dans une boîte hermétique.

#### 4) Le titre :

Placez votre curseur avant le premier sous-titre et créez quelques paragraphes supplémentaires.



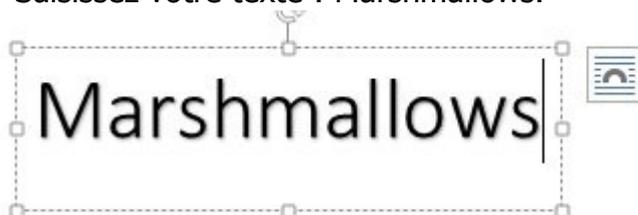
Le titre a été créé avec l'outil **WordArt**. Pour cela, allez dans l'onglet **Insertion**, et cliquez sur l'outil **WordArt** :



6



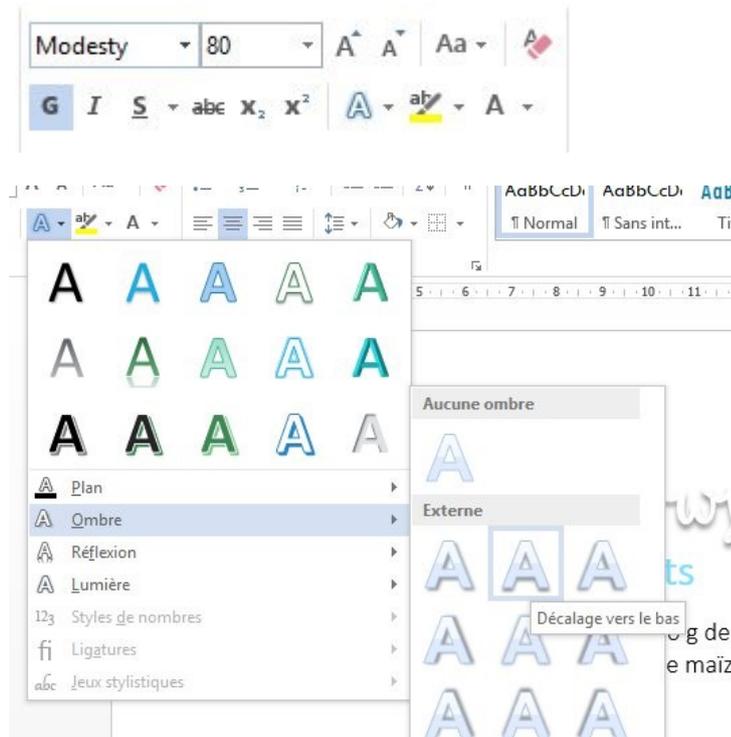
Saisissez votre texte : Marshmallows.



## Module 35 : Word 2013. Exercice : marshmallows

Sélectionnez le titre avec un cliquer-glisser et mettez-le en forme : Modesty, 80, Gras, blanc

Cliquez sur les **Effets de texte** et ajoutez une ombre portée :



7

Ensuite, dans l'onglet Format, cliquez sur l'outil **Effets du texte** et placez votre curseur sur la catégorie **Transformer**. Pour obtenir l'effet du modèle, il faut opter pour **Gonflé en bas**.

The image shows the 'Effets du texte' dropdown menu in Microsoft Word 2013. The 'Transformer' option is selected, and a sub-menu is open showing various text transformations: 'Aucune transformation', 'Suivre le chemin d'accès', 'Déformation', and 'Gonflé en bas'. The 'Gonflé en bas' effect is selected, and a preview shows the text 'abcde' with a bottom bulge effect.

Marshmallows  
Ingrédients

1 blanc d'œuf, 200 g de sucre, 40 ml d'eau, 10 g de  
sirop de grenadine, 25 g de sucre glace, 25 g de maïs

Recette

Étape 1 : mettez la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide. Mettez la dans une  
casserole et portez à ébullition. Placez-y un thermomètre, la température doit être de 100°C.  
Commencez à battre votre blanc d'œuf.

Étape 2 : lorsque le sirop a atteint sa température, versez-le en filet sur le blanc d'œuf en  
continuant à battre à petite vitesse. Après avoir versé le sirop, ajoutez le sucre glace et le  
sirop de grenadine.

## 5) les images :

Placez votre curseur sur le paragraphe des ingrédients, cliquez ensuite dans l'onglet **Insertion/ images**. Ouvrez l'image marshmallow.



Avec un clic droit sur l'image, sélectionnez un habillage derrière le texte. Avec les poignées, redimensionnez l'image et placez-la correctement avec un cliquer-glisser.

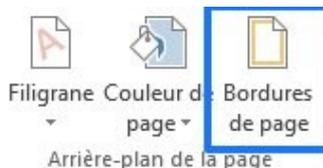
(Si le titre est trop proche des ingrédients, ajoutez des paragraphes entre les deux : avec la touche **Enter**).

Placez la même image dans le bas du document. Placez votre curseur sur le dernier paragraphe, insérez l'image, habillez-la derrière le texte et positionnez-la en suivant le modèle. Il est évident que seule une partie de l'image est visible, que ce soit en haut ou en bas du fichier.

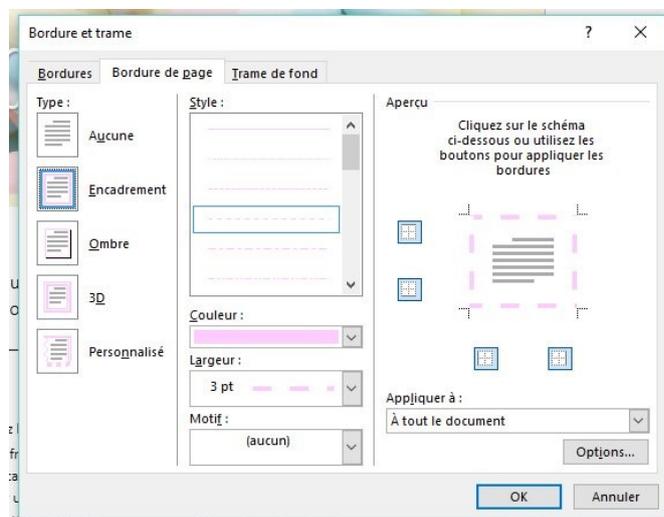
8

## 6) Bordure de page :

Dans l'onglet Création, cliquez sur Bordure de page.



Ensuite paramétrez la bordure :





# Marshmallows

## Ingrédients

1 blanc d'œuf, 200 g de sucre, 40 ml d'eau, 10 g de gélatine, 3 c. à soupe de sirop de grenadine, 25 g de sucre glace, 25 g de maizena, colorant alimentaire.

## Recette

**Étape 1 :** mettez la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Placez-y un thermomètre, la température doit atteindre 130°C. Commencez à battre votre blanc d'œuf.

**Étape 2 :** lorsque le sirop a atteint sa température, versez-le en filet sur le blanc d'œuf tout en continuant à battre à petite vitesse. Après avoir versé le sirop, ajoutez la gélatine essorée.

**Étape 3 :** tout en continuant de battre, ajoutez la grenadine et un peu de colorant alimentaire. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

**Étape 4 :** mélangez la maizena avec le sucre glace. Saupoudrez ce mélange sur une plaque en silicone ou dans un plat.

**Étape 5 :** à l'aide d'une poche à douille, faites de gros boudins de guimauve. Si vous n'en avez pas, versez directement la guimauve dans un plat recouvert du mélange maizena et sucre glace. Pui saupoudrez la guimauve du même mélange. Mettez au frais pendant 3 heures.

**Étape 6 :** décollez la guimauve et coupez-la en morceaux.

**Étape 7 :** c'est prêt ! Conservez les morceaux dans une boîte hermétique.





## Table des matières

Le but de l'exercice .....	2
Les différentes étapes de la mise en forme .....	4
1) Le texte : .....	4
2) Les sous-titres : .....	4
3) Les différentes étapes : .....	5
4) Le titre : .....	6
5) les images : .....	8
6) Bordure de page : .....	8
Table des matières .....	10