



MODULE 35

WORD : EXERCICE : TIRAMISU A LA FRAMBOISE

Le but de l'exercice

Créez un document en partant d'un modèle avec des annotations concernant la mise en forme.

Modèle avec annotations :

Marges : 1,5 cm (haut, bas, gauche, droite).

Tiramisu à la framboise



Pour 4 personnes

Calibri 12 gras

Durée : 25 minutes

↳ Calibri, 12

Budget : moyen

Niveau : facile → Tabulations



Ingrédients

Calibri, 14, gras, centré

- 2 œufs.
- 250 g de mascarpone.
- 16 biscuits à la cuillère.
- 40 g de sucre.
- 40 cl d'eau.
- 4 cuillères à soupe de sirop de framboise.
- 200 g de framboises.

↳ Calibri, 12
liste à puces.



Étapes

1. Mélangez l'eau et le sirop dans un récipient. → Calibri, 12, liste numérotée
2. Imbibez les biscuits à la cuillère de sirop de framboise.
3. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Incorporez le mascarpone et fouettez.
6. Montez les blancs en neige.

1 → Numéro de Page (Insertion).

7. Incorporez les blancs délicatement, en soulevant le fouet.
8. Lavez les framboises.
9. Réservez quelques framboises entières, mixez le reste.
10. Commencez le montage de votre tiramisu en alternant les couches : biscuits, mélange mascarpone, coulis de framboises.
11. Gardez au frais pendant 2h minimum.
12. Décorez votre tiramisu avec les framboises fraîches et un peu de coulis.

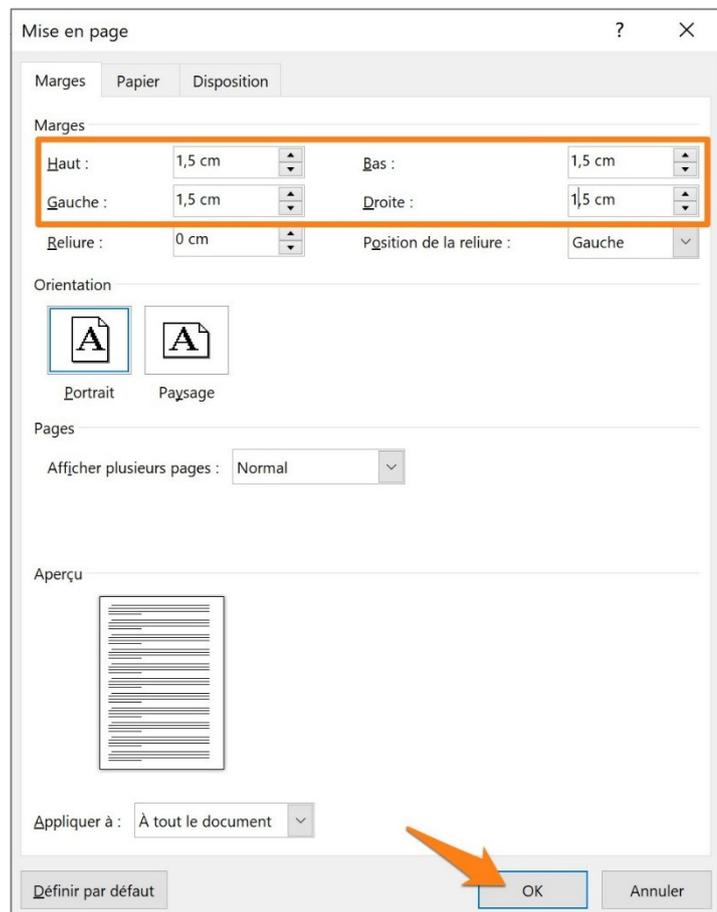


Les différentes étapes

Pour chaque étape, vous devez taper le texte du modèle et ensuite le mettre en forme selon les annotations. Pour rappel, il est nécessaire de sélectionner le texte avant de lui apporter des modifications.

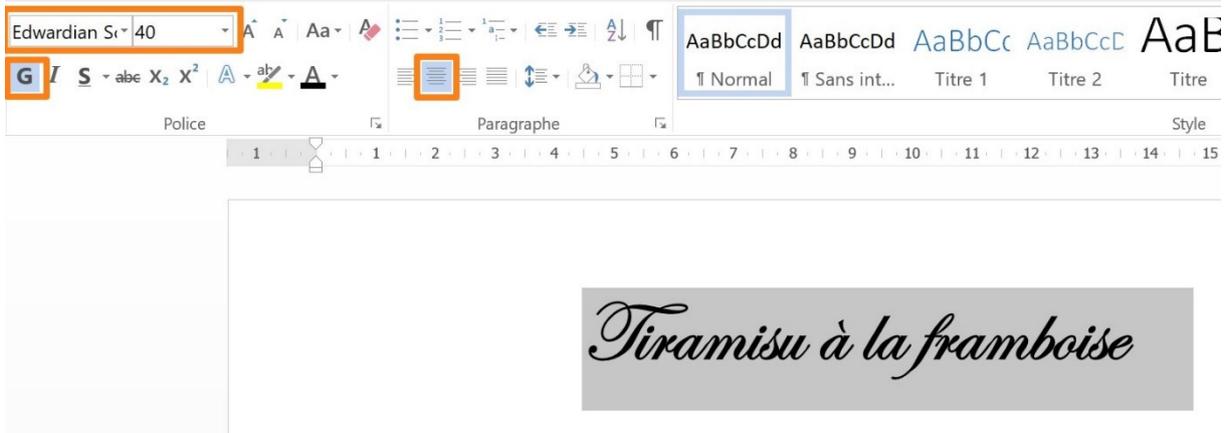
1) Les marges :

Pour modifier les marges du document, cliquez sur le menu Mise en page/Marges/Marges personnalisées.

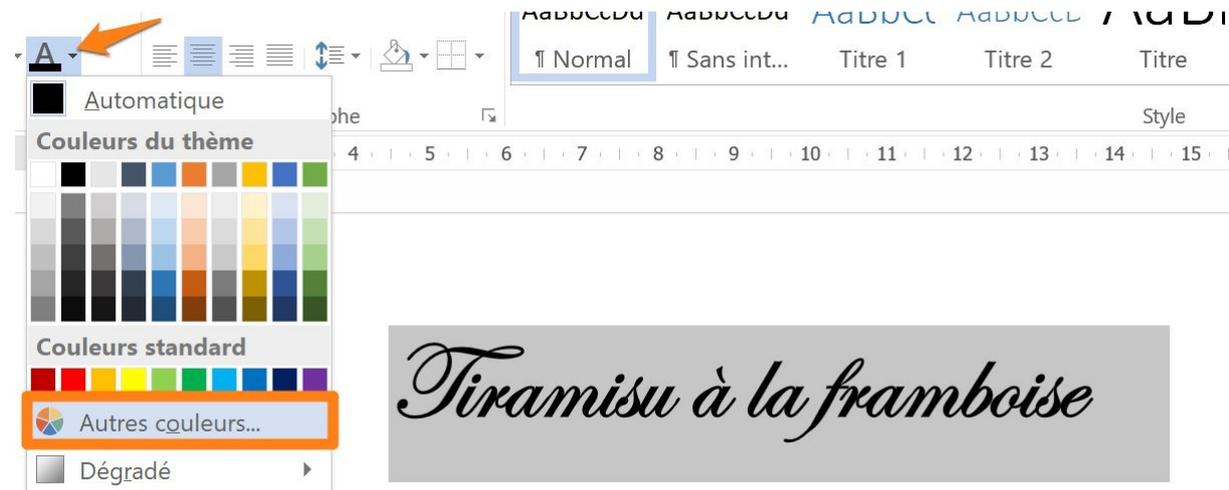


2) Le titre :

Sa mise en forme : Edwardian Script ITC, 40, gras, centré.

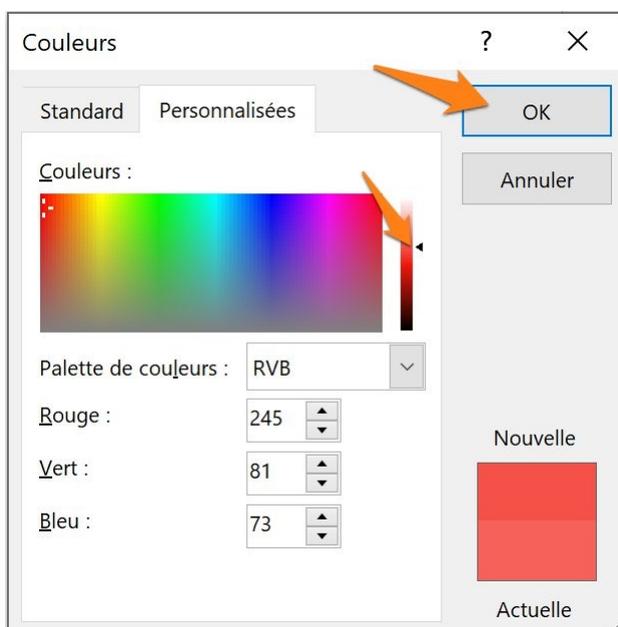


Le texte est rouge. Pour cela, cliquez sur la flèche de l'outil **Couleur de police/ Autres couleurs.**



5

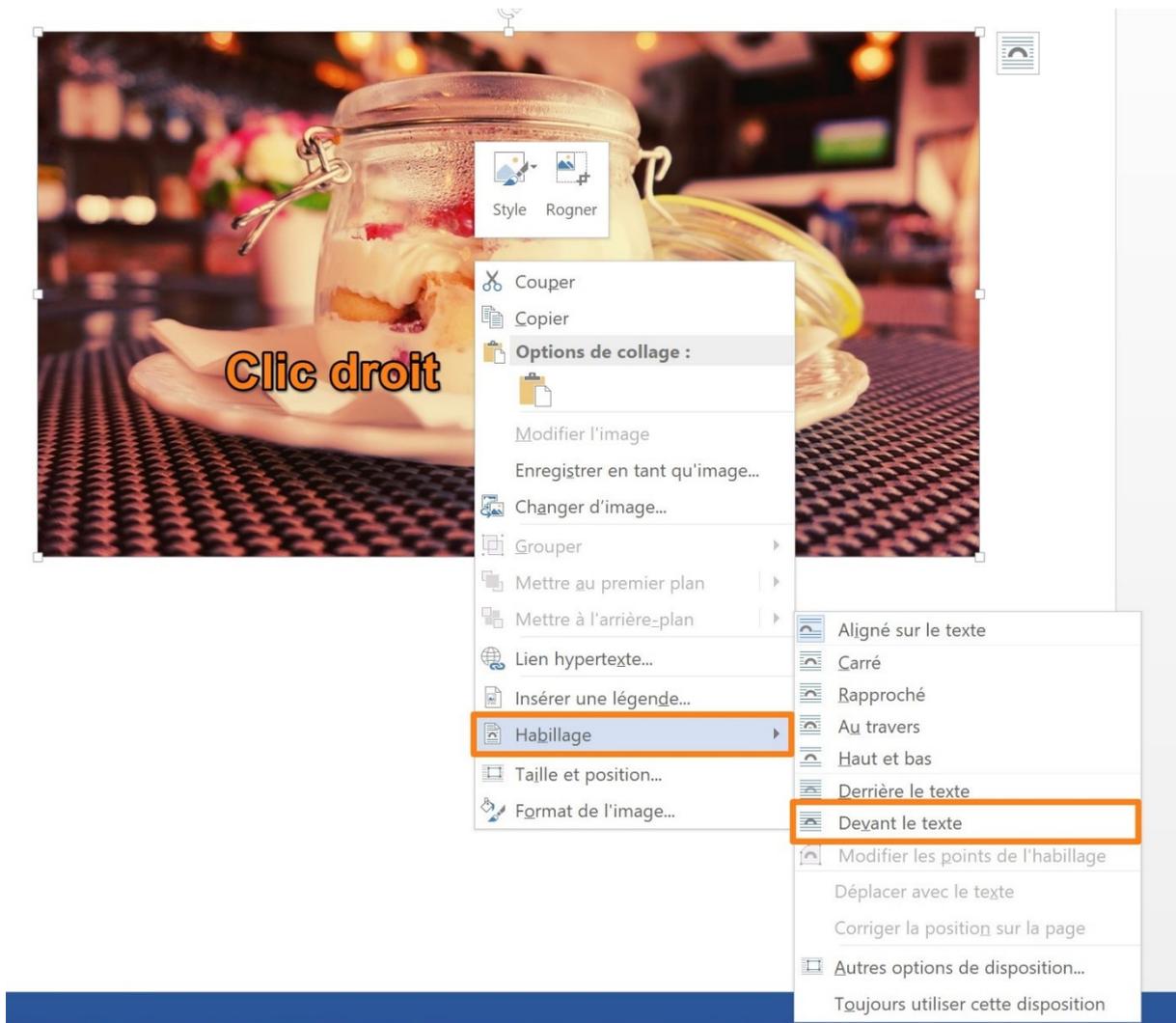
Sélectionnez une couleur « Framboise » et cliquez sur **OK.**



3) La photo du Tiramisu :

Passez à la ligne (Enter) et cliquez sur le menu **Insertion/ Images**. Sélectionnez la photo du tiramisu.

Faites un clic droit sur l'image et sélectionnez **Habillage/Devant le texte**.



6

Réduisez la taille de l'image en utilisant les poignées. Pour rappel, pour que les poignées apparaissent, il faut sélectionner l'image, et donc cliquez sur celle-ci. Utilisez les poignées situées dans les angles.

Cliquez sur l'outil **Rogner**. Celui-ci est situé dans l'onglet **Format**.



Utilisez les curseurs noirs pour recadrer votre image.

Tiramisu à la framboise

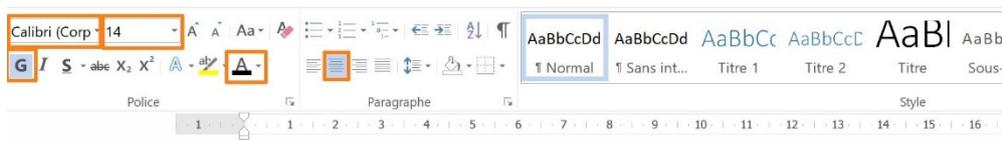


7

Appuyez sur la touche **Enter** pour valider.

4) le nombre de personnes :

Calibri, 14, gras, noir, centré.



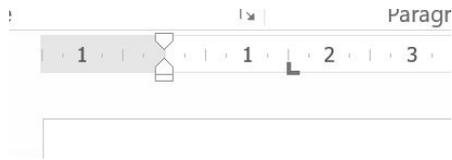
Tiramisu à la framboise



Pour 4 personnes

5) Infos :

Revenez à la ligne, en alignement gauche. Commencez par placer un premier taquet de tabulation dans la règle à 1,5.



Appuyez sur la touche **Tabulations**. Une fois le curseur positionné, saisissez votre texte et mettez-le en forme. Calibri, 12, gras en partie.

Pour 4 personnes

Durée : 25 minutes|

8

Placez ensuite le second taquet à 7,5 et appuyez sur la touche **Tabulations** et saisissez la deuxième information.



Tiramisu à la framboise



Pour 4 personnes

Durée : 25 minutes → **Budget** : moyen|

Placez enfin le 3^e taquet à 13, appuyez sur la touche **Tabulations** et saisissez la 3^e information.



Tiramisu à la framboise



Pour 4 personnes

Durée : 25 minutes

Budget : moyen

Niveau : facile

9

6) Framboise :

Allez à la ligne et insérez l'image de framboise. Insertion/Images. Habillez l'image devant le texte (clic droit/ habillage/ devant le texte).

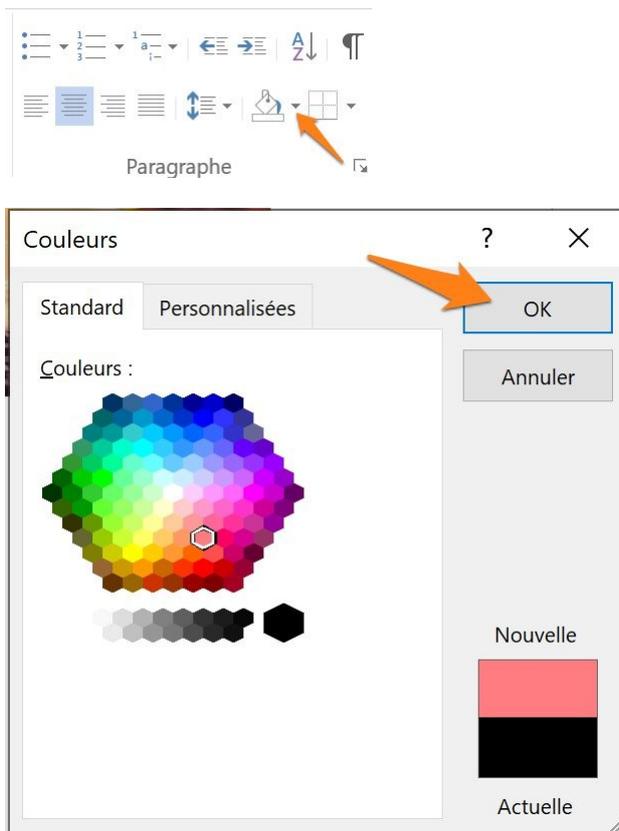
Positionnez-la sur le coin supérieur droit de la photo de tiramisu. Modifiez sa taille à l'aide des poignées. Inclinez-la. Pour cela, cliquez sur la flèche et glissez pour incliner la framboise.



Insérez une seconde framboise, réduisez sa taille et placez-la au centre.

7) Sous-titre :

Le texte est en Calibri, 14, gras et centré. Faites quelques paragraphes supplémentaires (**Enter**), puis, replacez votre curseur sur la ligne du sous-titre. Pour lui appliquer une trame de fond, cliquez sur la flèche de l'outil et sélectionnez Autres couleurs, choisissez une couleur « Framboise rosée ».



10



Ingrédients

Pourquoi faire des paragraphes supplémentaires ? Cela n'est pas obligatoire, mais en créant des lignes supplémentaires avant d'appliquer la trame de fond, cela permet de ne pas devoir désactiver l'outil lorsque vous passerez à la ligne. En effet, les paragraphes suivants auraient également la trame de fond si vous deviez appuyer sur la touche **Enter**.



Ingrédients

Puisque les paragraphes sont déjà créés, vous pouvez donc simplement cliquer sur la ligne du dessous lorsque vous avez appliqué la trame de fond sur le sous-titre, la trame ne s'applique plus puisque vous n'appuyez pas sur la touche **Enter**.

8) Les ingrédients :

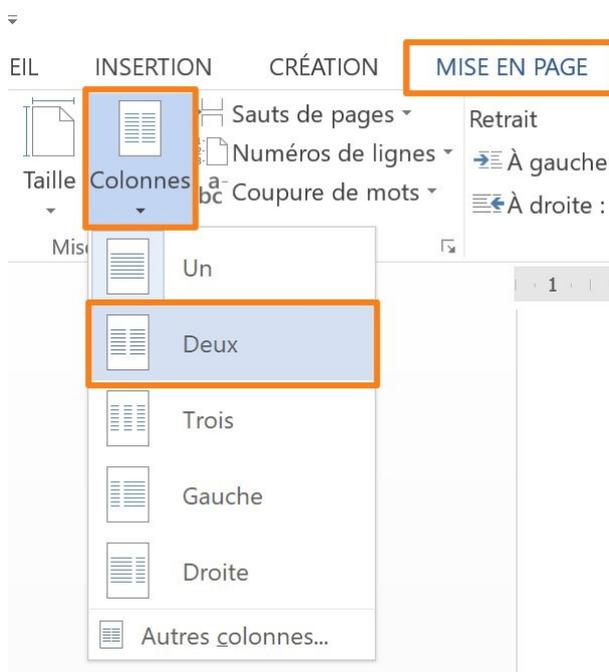
Une fois la liste des ingrédients tapée, sélectionnez-les et créez une liste à puces.



- 2 œufs.
- 250 g de mascarpone.
- 16 biscuits à la cuillère.
- 40 g de sucre.
- 40 cl d'eau.
- 4 cuillères à soupe de sirop de framboise.
- 200 g de framboises.

11

Placez les ingrédients sur 2 colonnes (le nombre d'ingrédient par colonne n'a pas d'importance). Sélectionnez l'onglet **Mise en page/ Colonnes/ Deux**.



Module 35 : Word 2013. Exercice : tiramisu à la framboise

- 2 œufs.
- 250 g de mascarpone.
- 16 biscuits à la cuillère.
- 40 g de sucre.
- 40 cl d'eau.
- 4 cuillères à soupe de sirop de framboise.
- 200 g de framboises.

9) 2^e sous-titre et framboise :

Sélectionnez la framboise droite et faites un copier/coller. Ctrl c/ Ctrl v par exemple. Collez-la sous la liste des ingrédients.

Sélectionnez le sous-titre ingrédient et collez-le sous la framboise. Modifiez le texte en Étapes. Assurez-vous d'avoir créé des paragraphes en suffisance.



Étapes

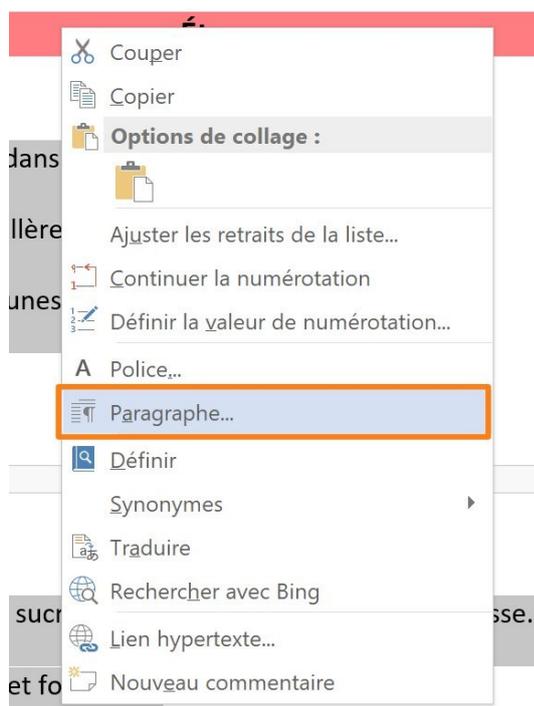
10) Les étapes de la recette :

12

Saisissez le texte, sélectionnez-le et créez une liste numérotée.



Sélectionnez les étapes, faites un **clic droit/ Paragraphe** et optez pour un interligne **double**.



1 1) l'image de bas de page :

Insérez la dernière image et placez-la à la bonne place.



12) Bordure de page :

Ajoutez une bordure de page en cliquant sur l'outil de l'onglet **Création / Bordure de page**.

Bordures de page

Bordure et trame

Bordures | Bordure de page | Trame de fond

Type :

- Aucune
- Encadrement
- Ombre
- 3D
- Personnalisé

Style :

Couleur :

Largeur : 3/4 pt

Motif : (aucun)

Aperçu

Cliquez sur le schéma ci-dessous ou utilisez les boutons pour appliquer les bordures

Appliquer à : À tout le document

Options...

OK Annuler

13) La numérotation de page :

Dans le menu **Insertion**, cliquez sur l'outil Numéro de page. Sélectionnez **Bas de page/ Numéro normal 2**.

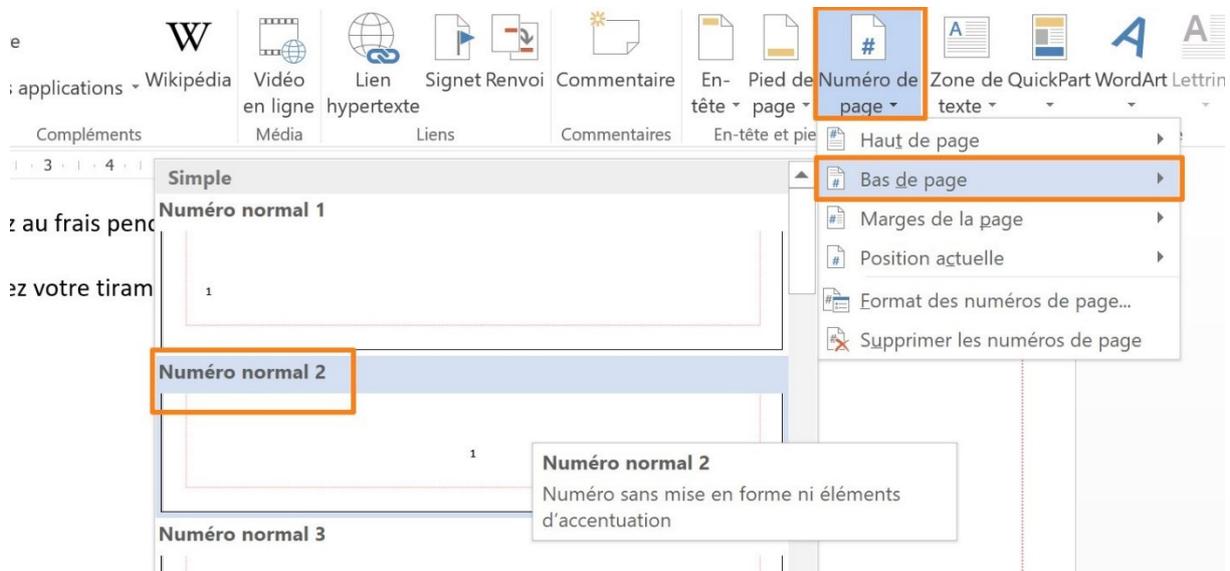




Table des matières

Le but de l'exercice	2
Les différentes étapes	4
1) Les marges :	4
2) Le titre :	5
3) La photo du Tiramisu :	6
4) le nombre de personnes :	7
5) Infos :	8
6) Framboise :	9
7) Sous-titre :	10
8) Les ingrédients :	11
9) 2 ^e sous-titre et framboise :	12
10) Les étapes de la recette :	12
11) l'image de bas de page :	13
12) Bordure de page :	13
13) La numérotation de page :	14
Table des matières	15