

LE MEILLEUR FONDANT AU CHOCOLAT DU MONDE

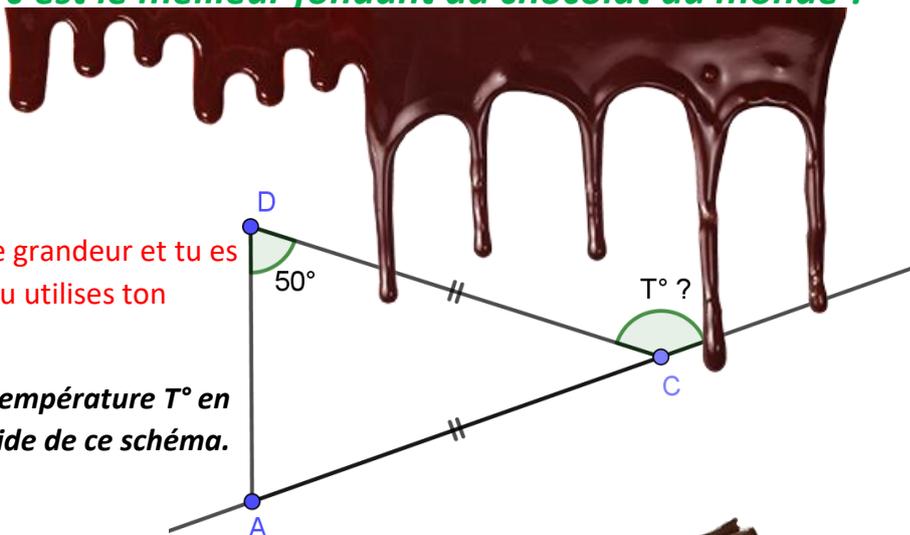
TOP SECRET

Avertissement : cette recette ultra secrète est beaucoup trop simple à réussir.

En plus, elle n'utilise pas de farine.

Elle ne peut être transmise qu'à un mathématicien !

Le verdict à l'unanimité : c'est le meilleur fondant au chocolat du monde !



(attention, le schéma n'est pas en vraie grandeur et tu es donc obligé de passer par un calcul, si tu utilises ton rapporteur, tu rates la recette)

Fais préchauffer ton four à la température T° en calculant la mesure de T à l'aide de ce schéma.

Pendant ce temps réunis les $\left(\frac{89}{21} - \frac{4}{7}\right) + \frac{4}{12}$ ingrédients suivants :

$2 \times 5 \times 5 \times 5$ grammes de délicieux chocolat noir

Reste de la division euclidienne de 9 017 par 167 grammes de beurre

$(9 \times 3 + 5 \times 10 - 2 \times 5) \times 2$ grammes de sucre

Le nombre d'œufs est égal à \star dans le calcul : $25 = 7 \times \star - 3$



Mélange tous ces ingrédients dans un saladier puis verse le tout dans un moule tapissé de papier sulfurisé avant de laisser cuire pendant la durée exacte d'un cours de mathématiques selon le règlement intérieur.

Cette recette est prévue pour n personnes mais on a connu des agents secrets incapables de la partager !

n est égal au volume exprimé en centimètres cube d'un pavé droit de base carrée de côté 2cm et de

hauteur $\frac{3}{2}\text{cm}$.

LE MEILLEUR FONDANT AU CHOCOLAT DU MONDE

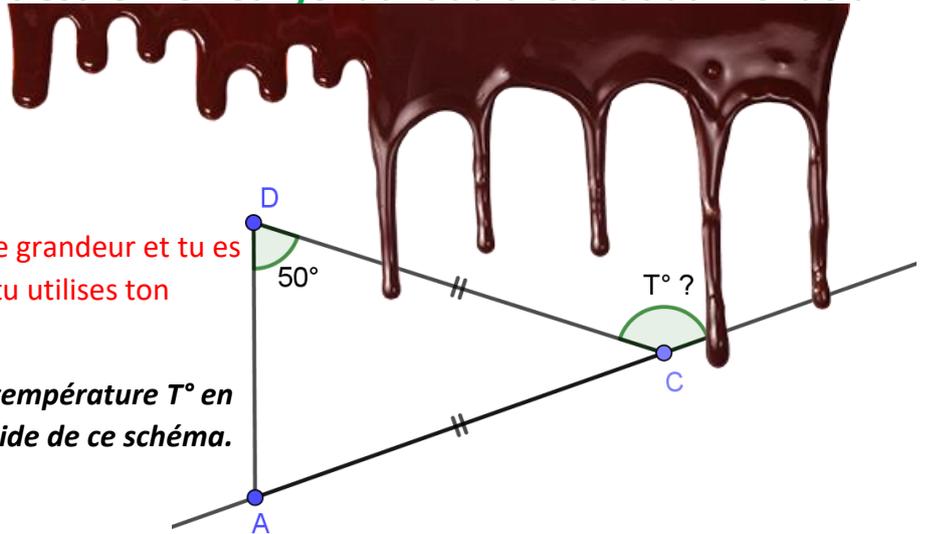
TOP SECRET

Avertissement : cette recette ultra secrète est beaucoup trop simple à réussir.

En plus, elle n'utilise pas de farine.

Elle ne peut être transmise qu'à un mathématicien !

Le verdict à l'unanimité : c'est le meilleur fondant au chocolat du monde !



(attention, le schéma n'est pas en vraie grandeur et tu es donc obligé de passer par un calcul, si tu utilises ton rapporteur, tu rates la recette)

Fais préchauffer ton four à la température T° en calculant la mesure de T à l'aide de ce schéma.

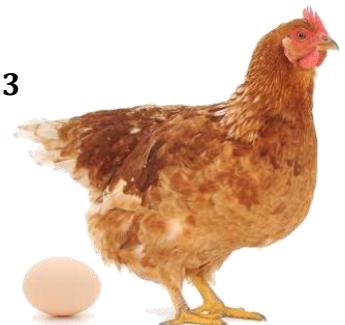
Pendant ce temps réunis les $\left(\frac{89}{21} - \frac{4}{7}\right) + \frac{4}{12}$ ingrédients suivants :

2×5^3 grammes de délicieux chocolat noir

$\sqrt{27556}$ grammes de beurre

$1,34 \times 10^2$ grammes de sucre

Le nombre d'œufs est égal à a solution de l'équation $25 = 7x - 3$



Mélange tous ces ingrédients dans un saladier puis verse le tout dans un moule tapissé de papier sulfurisé avant de laisser cuire pendant la durée exacte d'un cours de mathématiques selon le règlement intérieur.

Cette recette est prévue pour n personnes mais on a connu des agents secrets incapables de la partager !

n est égal au volume exprimé en centimètres cube d'une pyramide de base carrée de côté 2 cm et de hauteur $4,5\text{ cm}$.

LE MEILLEUR FONDANT AU CHOCOLAT DU MONDE

TOP SECRET

Avertissement : cette recette ultra secrète est beaucoup trop simple à réussir.

En plus, elle n'utilise pas de farine.

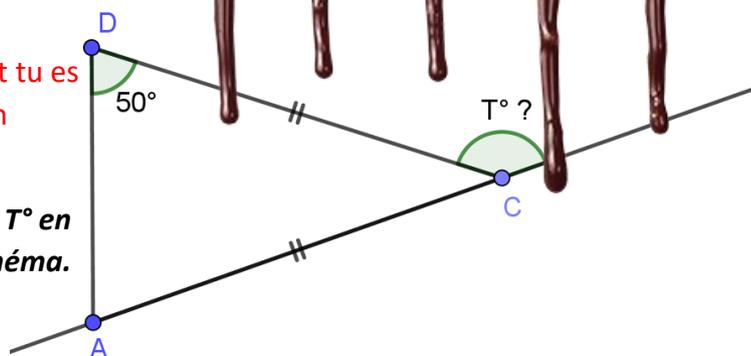
Elle ne peut être transmise qu'à un mathématicien !

Le verdict à l'unanimité : c'est le meilleur fondant au chocolat du monde !



(attention, le schéma n'est pas en vraie grandeur et tu es donc obligé de passer par un calcul, si tu utilises ton rapporteur, tu rates la recette)

Fais préchauffer ton four à la température T° en calculant la mesure de T à l'aide de ce schéma.



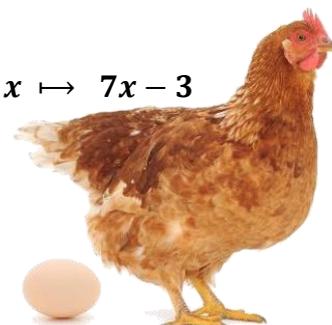
Pendant ce temps réunis les $\left(\frac{89}{21} - \frac{4}{7}\right) + \frac{4}{12}$ ingrédients suivants :

2×5^3 grammes de délicieux chocolat noir

$\sqrt{27556}$ grammes de beurre

$1,34 \times 10^2$ grammes de sucre

Le nombre d'œufs est égal à l'antécédent de 25 par la fonction $f: x \mapsto 7x - 3$



Mélange tous ces ingrédients dans un saladier puis verse le tout dans un moule tapissé de papier sulfurisé avant de laisser cuire pendant la durée exacte d'un cours de mathématiques selon le règlement intérieur.

Cette recette est prévue pour n personnes mais on a connu des agents secrets incapables de la partager !

n est égal au volume exprimé en centimètres cube d'une pyramide de base carrée de côté 2 cm et de hauteur $4,5\text{ cm}$.