



Les bases de la photo

Diaphragmes à iris

Le réglage de l'ouverture

Un diaphragme à iris est constitué d'un ensemble de lamelles métalliques dont la tranche décrit un polygone régulier. En photographie, la majorité des diaphragmes possède de 5 à 9 lamelles. L'ouverture ou la fermeture du diaphragme à iris est contrôlée par des ergots placés sur la bague du diaphragme. Ce procédé mécanique permet l'ouverture ou la fermeture du diaphragme uniquement avec un élément de contrôle placé sur la tranche du diaphragme à iris.

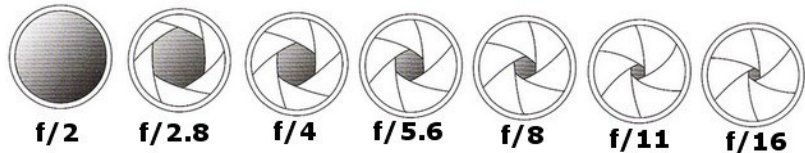
Avec un appareil reflex, la visée passe par l'objectif et donc par le diaphragme. Si on ferme fortement le diaphragme pour augmenter la profondeur de champ, l'image devient sombre et la visée difficile.

f/2 (grande ouverture) la lumière passe complètement, la photo sera lumineuse et il y aura une petite profondeur de champ.

f/16 (petite ouverture) la lumière ne passe presque plus, la photo sera sombre et la profondeur de champ sera grande

Plus le diaphragme est ouvert plus le chiffre est grand, c'est inversement proportionnel.

Il conditionne la quantité de lumière transmise



Dates à retenir

23 et 24 décembre
photos du père Noël
Au super U de Belleville
(horaires du magasin)

Dates expos Art et Vie
10 au 13 février 2017



La recette de Janet

Bûche chocolat blanc insert griottes



Biscuit dacquoise

- 150g de blancs d'œufs (environ 5)
- 140g de sucre
- 150g de poudre d'amandes

Monter les blancs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes. Mélanger délicatement avec une spatule. Etaler sur du papier cuisson. Cuire à 180° environ 15mn.

Insert griottes

- 200g de griottes surgelées
- 1 feuille de gélatine
- 25g de sucre

Faire chauffer les griottes avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la feuille de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Mixer grossièrement, couler dans l'insert. Mettre plusieurs heures au congélateur.

Mousse ivoire

- 140g de crème anglaise
- 1 feuille de gélatine
- 240g de couverture ivoire
- 210g de crème entière

Faire une crème anglaise. Ajouter la gélatine ramollie et essorée, verser sur la couverture ivoire fondue. Monter la crème, incorporer délicatement à la préparation.

Glaçage blanc

- 260g de couverture ivoire
 - 55g d'huile neutre (pépins de raisins)
 - 80g d'amandes en bâtonnets caramélisés
- Faire fondre la couverture, ajouter l'huile puis les amandes caramélisées. Utiliser à 25°

Montage

Mettre votre moule à bûche sur grille, garnir à mi-hauteur de mousse ivoire, déposer l'insert griottes au milieu, recouvrir de mousse ivoire. Découper la dacquoise à la dimension du moule et la déposer sur la mousse en appuyant légèrement. Mettre au congélateur quelques heures. Démouler et glacer aussitôt. Décorer de cranberries. Mettre au réfrigérateur à décongeler.

astuces : je me sers des jaunes pour faire la crème anglaise.

La dacquoise et insert griottes peuvent se faire la veille.

