



Les bases de la photo

Les collimateurs

Pour simplifier, un collimateur (ou point AF) est ce qui va vous permettre de choisir la zone de mise au point sur votre photo. Selon le type d'appareil, ces collimateurs sont plus ou moins nombreux et précis. Le collimateur est souvent représenté par un petit carré ou rectangle dans le viseur et le ou les collimateurs actifs durant la mise au point sont de couleur rouge.

Sur les reflex d'entrée de gamme, il n'y a qu'un seul collimateur en croix qui se trouve au centre du viseur. Ce dernier accroche généralement bien mieux la mise au point que les autres collimateurs se trouvant à ses côtés.

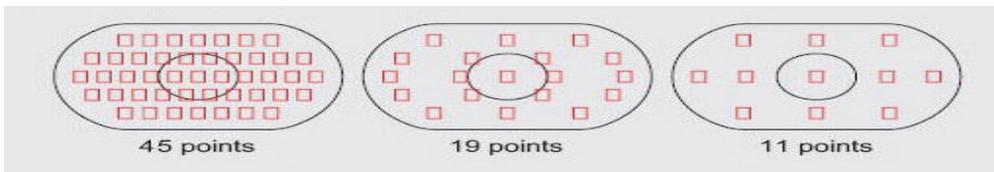
Les 3 types de collimateurs

Vous ne l'avez sûrement jamais remarqué, mais le collimateur central est en général un carré, et les collimateurs périphériques sont des rectangles, dont certains sont orientés verticalement et d'autres horizontalement. Et ceci a une importance.

Un collimateur **rectangulaire vertical** pourra aisément faire la mise au point sur un sujet horizontal, mais aura du mal, voire n'arrivera pas du tout à la faire sur un sujet orienté verticalement.

A l'inverse, un collimateur **rectangulaire horizontal** pourra faire la mise au point sur un sujet vertical, mais aura plus de mal sur un sujet horizontal.

Pour finir, un collimateur **carré** (en croix) est une espèce de combinaison des deux, et pourra aisément faire la mise au point quelle que soit l'orientation du sujet.



Dates à retenir

le 3 juin 2017
Assemblée Générale 11h.
suivi du repas
au 3 bis rue du stade
Belleville sur Vie

Portes ouvertes
les samedis 2 et 9 septembre
de 9h30 à 11h30



La recette de Janet

Fraisier mousse chocolat blanc

1 cercle de 20 cm et 1 de 22 cm
Fraises

Pain de Gênes

120g de pâte d'amande 50%
2 œufs
40g de beurre doux fondu
25g de farine
3g de levure chimique

Couper la pâte d'amande en morceaux et ajouter les œufs 1 par 1, monter à la feuille (fouet plat) petite vitesse puis un peu plus fort jusqu'à former un ruban (10mn environ).

Ajouter le beurre fondu délicatement à la spatule puis la farine tamisée et la levure. Mettre dans un cercle de 20 cm et cuire 15 à 20mn à 180°.

Mousse chocolat blanc

250g de couverture blanche
400g de crème entière liquide
Faire fondre le chocolat, monter la crème.

Mélanger au fouet à main 1/3 de la crème fouettée au chocolat puis ajouter le reste et mélanger délicatement.

Montage

Mettre le pain de Gênes dans le cercle de 22 cm, disposer tout autour les fraises coupées face au cercle. A l'aide d'une spatule coudée, étaler 1/3 de la mousse sur le biscuit et veiller à bien en mettre dans l'interstice des tranches de fraises. Couper les fraises en dés et les mettre au milieu dans la mousse, Recouvrir de mousse au chocolat blanc et lisser.

Remplir de mousse une poche munie d'une douille à nid et décorer le pourtour du gâteau en repassant plusieurs fois.

Décorer de petits œufs de Pâques et fritures, sujets en pâte d'amande, etc ...

