

# Recipe

Alice M.

`\recipe{<Titre>}{<Ingrédients>}{<Instructions>}`

Les ingrédients et instructions sont en réalité des listes. Utilisez `\item` afin d’y ajouter un élément.

La commande `\parttitle{<Titre>}` permet de découper les listes d’ingrédients et d’instructions en sous-parties.

`\recem{<Texte>}` permet de mettre en emphase certaines parties des instructions.

Ne pas hésiter à utiliser les *packages* `numprint` ou `siunitx` pour afficher les quantités d’ingrédients correctement.

Pour continuer une recette entamée sur une page précédente, utilisez

`\reciperesume{<Instructions>}`. Cela fera notamment disparaître la colonne des ingrédients et vous donnera plus d’aisance, et la numérotation des étapes reprendra là où elle en était.

```
1 ...
2 \usepackage{gensymb} % \degree
3 \usepackage{xcolor}
4 \usepackage[autolanguage, np]{numprint} % \np
5 \usepackage{recipe}
6 ...
```

```
1 \recipe{Titre}{
2   \parttitle{Pâte}
3
4   \item \np[g]{120} de farine
5   \item 2~cuillères à soupe d’eau
6   \item \ldots
7
8   \parttitle{Garniture}
9
10  \item 4~pommes
11  \item \np[mL]{10} de sirop d’érable
12  \item \ldots
13 }{
```

```

14 \item \recem{Préchauffer} le four à \np[\degree C]{180}.
15 \item Faire \recem{ceci}.
16 \item Faire \recem{cela}.
17 \item \ldots
18 }

```

## Titre

### Ingrédients

#### Pâte:

- 120 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau
- ...

#### Garniture:

- 4 pommes
- 10 mL de sirop d'érable
- ...

**1. Préchauffer** le four à 180 °C.

**2.** Faire **ceci**.

**3.** Faire **cela**.

**4.** ...

Voici un exemple de code pour faire de multiples réglages. L'exemple de recette précédent est ensuite affiché de nouveau afin de montrer l'impact de ces paramètres.

```

1 % Police de base :
2 \recipesebody{%
3   \color{gray}%
4   \large%
5 }
6
7 % Police de titre :
8 \recipesebodytitle{%
9   \huge%
10  \color{black}%
11 }
12
13 % Largeur colonne ingrédients :
14 \recipesebodysetzinger{0.45\linewidth}
15
16 % Largeur séparation en comptant l'espace :
17 \recipesebodysetzsep{1.75cm}
18
19 % Séparation entre éléments de listes :
20 \recipesebodysetzitemsep{0.667ex}
21
22 % Police pour le titre de la colonne des ingrédients :

```

```

23 \recipessubtitle{\color{black}}
24
25 % Police des titres de parties :
26 \recipessetpart{%
27     \ttfamily%
28     \color{black}%
29 }
30
31 % Texte de titre de la colonne des ingrédients :
32 \recipessetingr{Procurez-vous\ldots}
33
34 % Puces pour ingrédients :
35 \recipessetbullet{%
36     \textcolor{blue}{\to}%
37 }
38
39 % Séparateur vertical :
40 \recipessetsep{%
41     {%
42         \color{green}%
43         \vrule width 2pt%
44     }%
45 }
46
47 % Police des numéros d'instructions :
48 \recipessetnumbers{%
49     \bfseries%
50     \Large%
51     \color{blue}%
52 }
53
54 % Police des emphases produites par \recem :
55 \recipessetemph{%
56     \Large%
57     \sffamily%
58     \color{orange}%
59 }

```

# Titre

Procurez-vous...

## Pâte:

- 120 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau
- ...

## Garniture:

- 4 pommes
- 10 mL de sirop d'érable
- ...

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire ceci.
3. Faire cela.
4. ...

5. Faire encore un truc. Explication longue qui devrait prendre plus d'une ligne.
6. Faire encore autre chose.
7. ...

Cette suite a été produite par le code suivant :

```
1 \reciperesume{  
2   \item Faire encore un truc. Explication longue qui devrait prendre  
   plus d'une ligne.  
3   \item Faire encore autre chose.  
4   \item \ldots  
5 }
```