

Choisir une crème pour sa rentabilité au foisonnement

ATELIER
EXPERIMENTAL

DUREE 2H00



DATE

14/02/13

CLASSE

THR B

SEMAINE

7

OBJECTIFS

Identifier et foisonner une crème.
Analyser et choisir la crème adaptée.
Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences qualitatives et quantitatives.

Matériel

Batteur, calculatrice, chronomètre,
Thermomètre, verrines, cuillères,

Vocabulaire

- Fouetter
- Foisonner
- Taux de foisonnement
- Report à froid
- Masse

10h

APPEL, se laver les mains

10h05

Présentation de la séance et accroche (rôle de la MG) (FILM)

10h15

Phase d'analyse fonctionnelle Analyser la situation et le produit fini.
Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité

10h40

Phase d'expérimentation Organiser les ateliers, le groupe est divisé en 3 ateliers (crème à 30% MG, 35% MG, effondrement de la crème) nommer le rapporteur

11h00

Analyse critique avec fiche d'observation.

11h20

Phase d'application

1/Tous les élèves remplissent des verrines rases avec leur crème foisonnée afin qu'ils calculent l'écart réel.
2/ Approfondissement : Observation du report à froid de deux crème à crèmes UHT foisonnées.

11h40

Nettoyer, ranger les locaux et le matériel

11h50

Phase de synthèse

12h00

Annonce du cours suivant