

Nom des élèves :

# FICHE DE PROTOCOLE N°1

## OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un biscuit de Savoie
- Connaître les règles de réalisation d'une pâte montée
- Respecter les températures et temps de cuisson
- Comparer les différents biscuits réalisés



Temps requis :

30 minutes de préparation

## Mode opératoire

Biscuit de Savoie → œufs frais

### Matériels

### Protocole - Observer

### Retenir les points clefs



- 1 balance de précision
- 1 maryse
- 1 fouet
- 1 petite russe
- 2 calottes
- 1 plaque à débarrasser
- 1 moule à biscuit

### Produits

Œuf entier	Pièce	2
Sucre semoule	Kg	0,100
Farine	Kg	0,065
Fécule de pomme de terre	Kg	0,060
Levure chimique	Kg	0,004
Beurre	Kg	0,060
Vanille gousse	Pièce	¼
Zeste de citron	Pièce	1

### Risques et précautions

- Peser tous les ingrédients avant de débiter la réalisation de la recette.
- Incorporer délicatement les blancs en neige pour ne pas les faire retomber.
- Surveiller la cuisson du biscuit pour ne pas dépasser la couleur « dorée »

### Protocole expérimental

- Confectionner l'appareil à biscuit :**
1. **Tamiser la farine** avec la fécule et la levure chimique.
  2. **Clarifier les œufs**
  3. **Blanchir les jaunes avec le sucre** et ajouter la farine tamisée avec la fécule et la levure.
  4. **Ajouter le beurre fondu.**
  5. **Monter les blancs en neige** et les incorporer délicatement dans les jaunes blanchis.
- Marquer en cuisson les biscuits :**
6. **Garnir les moules chemisés** et les cuire immédiatement à 180/200° C 15 min env.
  7. **Débarrasser sur grille** dès leur sortie du four.

**Astuce :** chemiser le moule avec du beurre, de la farine et des amandes effilées

Nom des élèves :  
.....  
.....  
.....

# FICHE DE PROTOCOLE N°2

## OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un biscuit de Savoie
- Connaître les règles de réalisation d'une pâte montée
- Respecter les température et temps de cuisson
- Comparer les différents biscuits réalisés




Temps requis :

30 minutes de préparation

## Mode opératoire

**Biscuit de Savoie** → **œufs congelés**

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs	
<b>Matériels</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>1 balance de précision</li> <li>1 maryse</li> <li>1 fouet</li> <li>1 petite russe</li> <li>2 calottes</li> <li>1 plaque à débarrasser</li> <li>1 moule à biscuit</li> </ul>		..... ..... ..... .....	
<b>Produits</b>	Jaune d'œuf congelé	kg 0,030	.....
	Blanc d'œuf congelé	kg 0,060	.....
	Sucre semoule	Kg 0,100	.....
	Farine	Kg 0,065	.....
	Fécule de pomme de terre	Kg 0,060	.....
	Levure chimique	Kg 0,004	.....
	Beurre	Kg 0,060	.....
	Vanille gousse	Pièce ¼	.....
	Zeste de citron	Pièce 1	.....
<b>Risques et Précautions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peser tous les ingrédients avant de débuter la réalisation de la recette.</li> <li>• Incorporer délicatement les blancs en neige pour ne pas les faire retomber.</li> <li>• Surveiller la cuisson du biscuit pour ne pas dépasser la couleur « dorée »</li> </ul>		
<b>Protocole expérimental</b>	<p><b>Confectionner l'appareil à biscuit :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Tamiser la farine</b> avec la fécule et la levure chimique.</li> <li><b>Blanchir les jaunes avec le sucre</b> et ajouter la farine tamisée avec la fécule et la levure.</li> <li><b>Ajouter le beurre fondu.</b></li> <li><b>Monter les blancs en neige</b> et les incorporer délicatement dans les jaunes blanchis.</li> </ol> <p><b>Marquer en cuisson les biscuits :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Garnir les moules chemisés</b> et les cuire immédiatement à 180/200° C 15 min env.</li> <li><b>Débarrasser sur grille</b> dès leur sortie du four.</li> </ol>	<p><i>Astuce : chemiser le moule avec du beurre, de la farine et des amandes effilées</i></p>	

Nom des élèves :

# FICHE DE PROTOCOLE N°3

## OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un biscuit de Savoie
- Connaitre les règles de réalisation d'une pâte montée
- Respecter les température et temps de cuisson
- Comparer les différents biscuits réalisés



Temps requis :

30 minutes de préparation

## Mode opératoire

**Biscuit de Savoie** → **œufs déshydratés**

Matériels	Protocole - Observer			Retenir les points clefs
	1 balance de précision 1 maryse 1 fouet 1 petite russe 2 calottes 1 plaque à débarrasser 1 moule à biscuit			..... ..... .....
	<b>Produits</b>	Jaune d'œuf en poudre	kg	0,017
Eau réhydratation jaune		L	0,019	.....
Blanc d'œuf en poudre		kg	0,008	.....
Eau réhydratation blanc		L	0,054	.....
Sucre semoule		Kg	0,100	.....
Farine		Kg	0,065	.....
Fécule de pomme de terre		Kg	0,060	.....
Levure chimique		Kg	0,004	.....
Beurre		Kg	0,060	.....
Vanille gousse		Pièce	¼	.....
Zeste de citron	Pièce	1	.....	
<b>Risques et Précautions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peser tous les ingrédients avant de débuter la réalisation de la recette.</li> <li>• Incorporer délicatement les blancs en neige pour ne pas les faire retomber.</li> <li>• Surveiller la cuisson du biscuit pour ne pas dépasser la couleur « dorée ».</li> </ul>			
<b>Protocole expérimental</b>	<p><b>Confectionner l'appareil à biscuit :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Tamiser la farine</b> avec la fécule et la levure chimique.</li> <li>2. <b>Réhydrater les blancs et les jaunes d'œufs</b></li> <li>3. <b>Blanchir les jaunes avec le sucre</b> et ajouter la farine tamisée avec la fécule et la levure.</li> <li>4. <b>Ajouter le beurre fondu.</b></li> <li>5. <b>Monter les blancs en neige</b> et les incorporer délicatement dans les jaunes blanchis.</li> </ol> <p><b>Marquer en cuisson les biscuits :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. <b>Garnir les moules chemisés</b> et les cuire immédiatement à 180/200° C 15 min env.</li> <li>7. <b>Débarrasser sur grille</b> dès leur sortie du four.</li> </ol>			<p><b>Astuce : chemiser le moule avec du beurre, de la farine et des amandes effilées</b></p>

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

# FICHE DE PROTOCOLE N°4

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL**

- Réaliser une crème anglaise
- Connaitre les règles de coagulation des œufs
- Respecter les règles d'hygiène
- Comparer les différentes crèmes anglaises




Temps requis :

20 minutes de préparation

## Mode opératoire

**Crème anglaise** → **jaunes d'œufs frais**

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs															
<p><b>Matériels</b></p> 	1 balance de précision 1 Maryse 1 fouet 1 petite russe 2 calottes 1 plaque à débarrasser	..... ..... ..... .....															
<p><b>Produits</b></p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <th colspan="3">Crème anglaise</th> </tr> <tr> <td>Lait entier pasteurisé</td> <td>L</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Œuf (jaune) 5 pièces</td> <td>Kg</td> <td>0,080</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule bio</td> <td>Kg</td> <td>0,100</td> </tr> <tr> <td>Vanille bourbon</td> <td>Gousse</td> <td>½</td> </tr> </table>	Crème anglaise			Lait entier pasteurisé	L	0,50	Œuf (jaune) 5 pièces	Kg	0,080	Sucre semoule bio	Kg	0,100	Vanille bourbon	Gousse	½		..... ..... ..... .....
Crème anglaise																	
Lait entier pasteurisé	L	0,50															
Œuf (jaune) 5 pièces	Kg	0,080															
Sucre semoule bio	Kg	0,100															
Vanille bourbon	Gousse	½															
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peser tous les ingrédients avant de débiter la réalisation de la recette.</li> <li>• Surveiller la cuisson de la crème sans dépasser les 79°C</li> </ul>																
<p><b>Protocole Expérimental</b></p>	<p><b>Réaliser la crème anglaise :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre</b></li> <li>2. <b>Réunir dans une russe le lait et la ½ gousse de vanille fendue en deux.</b></li> <li>3. <b>Porter à ébullition</b> et laisser infuser.</li> <li>4. <b>Verser progressivement une partie du liquide sur le mélange blanchi</b> puis verser le mélange dans le récipient de cuisson.</li> <li>5. <b>Cuire à la nappe et passer la crème au chinois étamine</b> dans une calotte très froide (mise en place au conservateur)</li> <li>6. <b>Refroidir la crème rapidement sur glace</b> en la vannant.</li> </ol>	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....															

**Astuce : cuire la crème sans dépasser les 79°C**

Nom des élèves :

## FICHE DE PROTOCOLE N°5

## OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème anglaise
- Connaître les règles de coagulation des œufs
- Respecter les règles d'hygiène
- Comparer les différentes crèmes anglaises




Temps requis :

20 minutes de préparation

## Mode opératoire

Crème anglaise  $\rightarrow$  jaunes d'œufs pasteurisés

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs															
<b>Matériels</b> 	1 balance de précision 1 Maryse 1 fouet 1 petite russe 2 calottes 1 plaque à débarrasser	..... ..... ..... .....															
<b>Produits</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Crème anglaise</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lait demi-écrémé</td> <td>L</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Jaunes pasteurisés 5 pièces</td> <td>Kg</td> <td>0,080</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>Kg</td> <td>0,100</td> </tr> <tr> <td>vanilline</td> <td>pm</td> <td>pm</td> </tr> </tbody> </table>	Crème anglaise			Lait demi-écrémé	L	0,50	Jaunes pasteurisés 5 pièces	Kg	0,080	Sucre semoule	Kg	0,100	vanilline	pm	pm	..... ..... ..... ..... ..... .....
Crème anglaise																	
Lait demi-écrémé	L	0,50															
Jaunes pasteurisés 5 pièces	Kg	0,080															
Sucre semoule	Kg	0,100															
vanilline	pm	pm															
<b>Risques et précautions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peser tous les ingrédients avant de débiter la réalisation de la recette.</li> <li>• Surveiller la cuisson de la crème sans dépasser les 79°C</li> </ul>																
<b>Protocole Expérimental</b>	<b>Réaliser la crème anglaise :</b>  <b>1. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.</b>  <b>2. Réunir dans une russe, le lait et la vanilline.</b>  <b>3. Porter à ébullition et laisser infuser.</b>  <b>4. Verser progressivement une partie du liquide sur le mélange blanchi puis verser le mélange dans le récipient de cuisson.</b>  <b>5. Cuire à la nappe et passer la crème au chinois étamine dans une calotte très froide (mise en place au conservateur)</b>  <b>6. Refroidir la crème rapidement sur glace en la vannant.</b>	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... <b>Astuce : cuire la crème sans dépasser les 79°C</b>															

Nom des élèves :  
.....  
.....  
.....

## FICHE DE PROTOCOLE N°6

**OBJECTIFS DE  
L'ATELIER  
EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser une crème anglaise
- Connaitre les règles de coagulation des œufs
- Respecter les règles d'hygiène
- Comparer les différentes crèmes anglaises




Temps requis :

20 minutes de préparation

### Mode opératoire

Crème anglaise → jaunes d'œufs déshydratés

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs															
<p><b>Matériels</b></p> 	1 balance de précision 1 maryse 1 fouet 1 petite russe 2 calottes 1 plaque à débarrasser	..... ..... ..... .....															
<p><b>Produits</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Crème anglaise</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lait écrémé</td> <td>L</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Jaunes déshydratés</td> <td>Kg</td> <td>0,043</td> </tr> <tr> <td>Eau pour réhydrater les jaunes</td> <td>kg</td> <td>0,048</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>Kg</td> <td>0,100</td> </tr> </tbody> </table>	Crème anglaise			Lait écrémé	L	0,50	Jaunes déshydratés	Kg	0,043	Eau pour réhydrater les jaunes	kg	0,048	Sucre semoule	Kg	0,100	..... ..... ..... ..... .....
Crème anglaise																	
Lait écrémé	L	0,50															
Jaunes déshydratés	Kg	0,043															
Eau pour réhydrater les jaunes	kg	0,048															
Sucre semoule	Kg	0,100															
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peser tous les ingrédients avant de débuter la réalisation de la recette.</li> <li>• Surveiller la cuisson de la crème sans dépasser les 79°</li> </ul>																
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<p><u>Réaliser la crème anglaise :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réhydrater les jaunes et les blanchir avec le sucre</li> <li>2. Mettre le lait dans une russe.</li> <li>3. Porter à ébullition.</li> <li>4. Verser progressivement une partie du liquide sur le mélange blanchi puis verser le mélange dans le récipient de cuisson.</li> <li>5. Cuire à la nappe et passer la crème au chinois étamine dans une calotte très froide (mise en place au conservateur)</li> <li>6. Refroidir la crème rapidement sur glace en la vannant.</li> </ol>	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... <p style="text-align: center;"><b>Astuce : cuire la crème sans dépasser les 79°C</b></p>															