

Nom des élèves :

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser des madeleines
- Connaître les règles d'utilisation de la levure
- Respecter le dosage
- Comparer les différentes levures




Temps requis

90 minutes

Mode opératoire

Madeleine → Levure chimique

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs.														
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance de précision • 1 fouet • 1 casserole • 2 calottes • 1 tamis • 1 plaque à débarrasser 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>														
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="margin-left: 20px; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="color: red; font-weight: bold;">Levure chimique</td> <td style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;">2 g</td> </tr> <tr> <td>Farine T45</td> <td style="text-align: center;">58 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td style="text-align: center;">56 g</td> </tr> <tr> <td>Trimoline</td> <td style="text-align: center;">4 g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td style="text-align: center;">58 g</td> </tr> <tr> <td>Œufs entiers</td> <td style="text-align: center;">58 g</td> </tr> <tr> <td>Miel d'acacia</td> <td style="text-align: center;">5 g</td> </tr> </table> <p style="margin-left: 20px;">Le protocole sera réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater la réaction de la levure chimique dans le produit fini.</p> <p style="margin-left: 20px;">Si vous souhaitez commercialiser, vous pouvez ajouter quelques zestes d'orange.</p>	Levure chimique	2 g	Farine T45	58 g	Sucre semoule	56 g	Trimoline	4 g	Beurre	58 g	Œufs entiers	58 g	Miel d'acacia	5 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Levure chimique	2 g															
Farine T45	58 g															
Sucre semoule	56 g															
Trimoline	4 g															
Beurre	58 g															
Œufs entiers	58 g															
Miel d'acacia	5 g															
<p>Risques et Précautions</p>	<p>DOSAGE : 20 grammes au kilo de farine.</p> <p>Une quantité plus importante communique un goût désagréable au produit ainsi qu'un gonflement irrégulier.</p>															

Protocole Expérimental	1. Faire fondre le beurre dans la casserole
	2. Au fouet , mélanger le sucre au beurre
	3. Mélanger ensuite le miel, la trimoline et les œufs tempérés
	4. Tamiser la farine avec la levure
	5. Dans une autre calotte à l'aide du fouet, ajouter la farine et la levure et mélanger
	6. Verser dessus petit à petit le premier mélange
	7. Ne pas foisonner
	8. Finir par le beurre fondu tiède

ATTENTION :

Bien respecter la température des ingrédients

REMARQUE :

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser des madeleines
- Connaitre les règles d'utilisation de la levure
- Respecter le dosage
- Comparer les différentes levures




Temps requis

90 minutes

Mode opératoire

Madeleine → bicarbonate et crème de tartre

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs																
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance de précision • 1 fouet • 1 casserole • 2 calottes • 1 tamis • 1 plaque à débarrasser 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>																
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Bicarbonate de soude</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Crème de tartre</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Farine T45</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>56 g</td> </tr> <tr> <td>Trimoline</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Œufs entiers</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Miel d'acacia</td> <td>5 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater la réaction du bicarbonate de soude et la crème de tartre dans le produit fini.</p> <p>Si vous souhaitez commercialiser, vous pouvez ajouter quelques zestes d'orange.</p>	Bicarbonate de soude	1 g	Crème de tartre	1 g	Farine T45	58 g	Sucre semoule	56 g	Trimoline	4 g	Beurre	58 g	Œufs entiers	58 g	Miel d'acacia	5 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Bicarbonate de soude	1 g																	
Crème de tartre	1 g																	
Farine T45	58 g																	
Sucre semoule	56 g																	
Trimoline	4 g																	
Beurre	58 g																	
Œufs entiers	58 g																	
Miel d'acacia	5 g																	


Risques et Précautions	DOSAGE : 20 grammes au kilo de farine. Une quantité plus importante communique un goût désagréable au produit ainsi qu'un gonflement irrégulier	
Protocole Expérimental	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire fondre le beurre dans la casserole 2. À l'aide du fouet, mélanger le sucre au beurre 3. Mélanger ensuite le miel, la trimoline et les œufs tempérés 4. Tamiser la farine avec le bicarbonate de soude et la crème de tartre 5. Dans une autre calotte à l'aide du fouet, ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la crème de tartre et mélanger 6. Verser dessus petit à petit le premier mélange 7. Ne pas foisonner 8. Finir par le beurre fondu tiède 	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

ATTENTION :


Bien respecter la température des ingrédients

REMARQUE :

Atelier expérimental	Première année CAP Pâtissier
Nom des élèves :	FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des madeleines - Connaître les règles d'utilisation de la levure - Respecter le dosage - Comparer les différentes levures 	
Temps requis	90 minutes	

Mode opératoire
Madeleine ➔ Amidon et bicarbonate

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs																
Matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance de précision • 1 fouet • 1 casserole • 2 calottes • 1 tamis • 1 plaque à débarrasser 																
Produits	<u>Ingrédients :</u> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr><td style="text-align: left;">Amidon</td><td style="text-align: right;">1 g</td></tr> <tr><td style="text-align: left;">Bicarbonate de soude</td><td style="text-align: right;">1 g</td></tr> <tr><td>Farine T45</td><td style="text-align: right;">58 g</td></tr> <tr><td>Sucre semoule</td><td style="text-align: right;">56 g</td></tr> <tr><td>Trimoline</td><td style="text-align: right;">4 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td style="text-align: right;">58 g</td></tr> <tr><td>Œufs entiers</td><td style="text-align: right;">58 g</td></tr> <tr><td>Miel d'acacia</td><td style="text-align: right;">5 g</td></tr> </table> <p style="margin-top: 20px;">Le protocole sera réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater la réaction de l'amidon et le bicarbonate de soude dans le produit fini.</p> <p>Si vous souhaitez commercialiser, vous pouvez ajouter quelques zestes d'orange.</p>	Amidon	1 g	Bicarbonate de soude	1 g	Farine T45	58 g	Sucre semoule	56 g	Trimoline	4 g	Beurre	58 g	Œufs entiers	58 g	Miel d'acacia	5 g
Amidon	1 g																	
Bicarbonate de soude	1 g																	
Farine T45	58 g																	
Sucre semoule	56 g																	
Trimoline	4 g																	
Beurre	58 g																	
Œufs entiers	58 g																	
Miel d'acacia	5 g																	

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°4

**OBJECTIFS DE
L'ATELIER
EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser des madeleines
- Connaitre les règles d'utilisation de la levure
- Respecter le dosage
- Comparer les différentes levures



Temps requis

90 minutes

Mode opératoire

Madeleine → Levure biologique

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs														
<p>Matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance de précision • 1 fouet • 1 casserole • 2 calottes • 1 tamis • 1 plaque à débarrasser 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>														
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Levure biologique</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Farine T45</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>56 g</td> </tr> <tr> <td>Trimoline</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Œufs entiers</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Miel d'acacia</td> <td>5 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater la réaction de la levure biologique dans le produit fini.</p> <p>Si vous souhaitez commercialiser, vous pouvez ajouter quelques zestes d'orange</p>	Levure biologique	2 g	Farine T45	58 g	Sucre semoule	56 g	Trimoline	4 g	Beurre	58 g	Œufs entiers	58 g	Miel d'acacia	5 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Levure biologique	2 g															
Farine T45	58 g															
Sucre semoule	56 g															
Trimoline	4 g															
Beurre	58 g															
Œufs entiers	58 g															
Miel d'acacia	5 g															

