

La levure chimique :



Situation professionnelle

Vous travaillez comme commis pâtissier dans l'entreprise de monsieur Dupont à Issoire. Il vous demande de réaliser des madeleines à partir de 1kg de beurre. Cette préparation servira aussi pour la réalisation d'un biscuit que pour des entremets. IL vous charge de produire cette pâte.

Problématique

La quantité de levure nécessaire pour la réalisation de cette pâte battue, par rapport au stock, ne vous permettra pas de réaliser toutes les madeleines. Vous devrez fabriquer votre propre levure chimique.

Synthèse

À la fin de votre production, vous citerez la différence entre les levures et la maîtrise de vos pensées. Vous serez capable de distinguer les propriétés et les caractéristiques de chaque levure pour pouvoir les réemployer à l'avenir.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

- Levure chimique :
- Bicarbonate de soude :
- Crème de tartre :
- Amidon :

Atelier de production



1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier

[Comment faire de la levure chimique maison \(poudre à pâte, poudre à lever\) ?](#)

2. Production de groupe (protocoles)

- a) Avec la levure chimique
- b) Avec amidon plus crème de tartre
- c) Avec l'amidon et du bicarbonate de soude
- d) Avec de la levure biologique

3. Analyse sensorielle

4. Pour aller plus loin :

5.

Levure biologique : La levure biologique agit sur une pâte en transformant les sucres en gaz carbonique.

- Elle est incorporée plutôt avec un liquide et agit avant et pendant la cuisson.
- On l'utilise pour : le pain la viennoiserie les savarins.

[Introduction sur le module levure et poudre à lever](#)



Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : La levure chimique

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens	Votre avis	Recette avec levure chimique	Avec de la crème de tartre et bicarbonate de soude	Avec de l'amidon et bicarbonate de soude	Levure biologique
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>					
<p>Sentir :</p>					
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>					
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>					

CONSTATS