

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un sucre candi
- Comparer différentes formes de sucre
- Respecter le process
- Connaître les applications d'un sucre candi




Temps requis :

30min

Mode opératoire

Réaliser un candissage

avec des Brix différents sur base sucre morceaux et semoule

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs				
	1 balance de précision 1 spatule 1 casserole 1 réfractomètre 1 candissoire				
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <p>Quantité pour 1 petit candissoire</p> <table border="1" data-bbox="357 1178 823 1296"> <tr> <td>Eau de source</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Saccharose en morceaux</td> <td>1 250 g</td> </tr> </table> <p>La recette restera la même pour tous les protocoles.</p>	Eau de source	500 g	Saccharose en morceaux	1 250 g
Eau de source	500 g					
Saccharose en morceaux	1 250 g					
<p>Risques et précautions</p>	<p>Il est nécessaire de bien respecter la méthodologie d'une cuisson de sucre : propreté du matériel, nettoyage du sucre, vitesse de cuisson.</p>					

Nom des élèves :

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE
L'ATELIER
EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un sucre candi
- Comparer différentes formes de sucre
- Respecter le process
- Connaître les applications d'un sucre candi




Temps requis :

30min

Mode opératoire

Réaliser un candissage

avec différents sucres, habituellement non employés dans cette réalisation

	Protocole - Observer	Retenir les points clés				
Matériels 	1 balance de précision 1 spatule 1 casserole 1 réfractomètre 1 candissoire				
Produits	<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Eau de source</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Cassonade</td> <td>1 250 g</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">La recette restera la même pour tous les protocoles.</p>	Eau de source	500 g	Cassonade	1 250 g
Eau de source	500 g					
Cassonade	1 250 g					
Risques et précautions	Il est nécessaire de bien respecter la méthodologie d'une cuisson de sucre : propreté du matériel, nettoyage du sucre, vitesse de cuisson.					

Protocole expérimental	1- Chauffer lentement l'eau et le saccharose dans une casserole propre et dégraisser.
	2- Nettoyer le sirop à l'écumoire et contrôler les bords de la casserole.
	3- À ébullition, contrôler la mesure du Brix à l'aide du réfractomètre, il doit être de 72°Bx
	4- Prolonger la cuisson si nécessaire.
	5- Au bon Brix, stopper la cuisson , puis couvrir avec une feuille de cuisson au contact.
	6- Laisser tomber à température ambiante 25-30°C.
	7- Filtrer et couler sur les supports.	Les supports peuvent être préparés dans un candissoire entre 2 grilles ou coller au beurre de cacao au fond.
	8- Laisser reposer sans vibration pendant 12h minimum.	Le choix de la méthode se fait en fonction du produit traité.
	9- Égoutter les supports.	

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec du **sucre glace à la place de la cassonade.**

REMARQUE :

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

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un sucre candi
- Comparer différentes formes de sucre
- Respecter le process
- Connaître les applications d'un sucre candi




Temps requis :

30min

Mode opératoire

Réaliser un candissage avec des agents anti-cristallisants

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
<p>Matériels</p> 	1 balance de précision 1 spatule 1 casserole 1 réfractomètre 1 candissoire						
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <p>Quantité pour 1 petit candissoire</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Eau de source</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Saccharose en morceaux</td> <td>1 250 g</td> </tr> <tr> <td>Glucose 38DE</td> <td>80 g</td> </tr> </table>	Eau de source	500 g	Saccharose en morceaux	1 250 g	Glucose 38DE	80 g
Eau de source	500 g							
Saccharose en morceaux	1 250 g							
Glucose 38DE	80 g							
<p>Risques et précautions</p>	Il est nécessaire de bien respecter la méthodologie d'une cuisson de sucre : propreté du matériel, nettoyage du sucre, vitesse de cuisson.							

Protocole expérimental	1- Chauffer lentement l'eau et le saccharose dans une casserole propre et dégraisser.
	2- Nettoyer le sirop à l'écumoire et contrôler les bords de la casserole.
	3- À ébullition, ajouter le glucose. Contrôler la mesure du Brix à l'aide du réfractomètre, il doit être de 72°Bx
	4- Prolonger la cuisson si nécessaire.
	5- Au bon Brix, stopper la cuisson , puis couvrir avec une feuille de cuisson au contact.
	6- Laisser tomber à température ambiante 25-30°C.
	7- Filtrer et couler sur les supports.	Les supports peuvent être préparés dans un candissoire entre 2 grilles ou coller au beurre de cacao au fond.
	8- Laisser reposer sans vibration pendant 12h minimum.	Le choix de la méthode se fait en fonction du produit traité.
	9- Égoutter les supports.	

ATTENTION :

Renouveler le protocole **sans le glucose, mais avec 5 g de crème de tartre (au départ de la cuisson)**.

REMARQUE :

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