

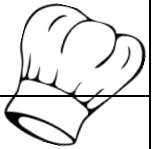
Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème anglaise
- Respecter les règles de cuisson
- Comparer, trouver les qualités gustatives de chacune.




Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Crème anglaise traditionnelle

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs										
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance • 1 calotte • 1 fouet • 1 maryse • 1 thermomètre • 1 plaque à débarrasser 	<p>..... </p>										
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients</u> : pour 250 ml de lait</p> <table border="1" data-bbox="357 1032 823 1249"> <tr> <td>Lait demi-écrémé</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre vanillé</td> <td>1 S</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p><u>Le protocole sera réalisé 3 fois, avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des produits venant d'un commerce quelconque. - Des produits venant de la ferme. - De la crème pour remplacer le lait. 	Lait demi-écrémé	250 g	Jaune d'œuf	40 g	Sucre	30 g	Sucre vanillé	1 S			<p>..... </p>
Lait demi-écrémé	250 g											
Jaune d'œuf	40 g											
Sucre	30 g											
Sucre vanillé	1 S											
<p>Risques et précautions</p>	<p>Attention de bien respecter les températures de cuisson par risque de trop la cuire et qu'elle soit inexploitable.</p>											

Protocole expérimental	1. Mettre le lait à bouillir dans une casserole.
	2. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule.
	3. Rajouter la gousse de vanille coupée en deux.
	4. Mélanger le lait avec les jaunes blanchis puis verser dans la casserole.
	5. Commencer la cuisson à la nappe (80/85°C).
	6. Une fois la texture attendue, stopper la cuisson et passer la crème dans une cellule de refroidissement pour éviter la prolifération des bactéries.

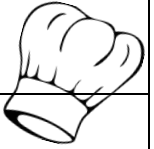
Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème anglaise
- Respecter les règles de cuisson
- Comparer, trouver les qualités gustatives de chacune.




Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Crème anglaise réalisée avec des produits issus de la ferme

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs										
Matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance • 1 calotte • 1 fouet • 1 maryse • 1 thermomètre • 1 plaque à débarrasser 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>										
Produits	<p><u>Ingrédients</u> : pour 250 ml de lait</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Lait entier</td> <td style="text-align: right;">250 g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf (œufs de ferme)</td> <td style="text-align: right;">40 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">30 g</td> </tr> <tr> <td>Gousse vanille Bourbon</td> <td style="text-align: right;">1/4 PC</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Le protocole sera réalisé 3 fois, avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des produits venant d'un commerce quelconque. - Des produits venant de la ferme. - De la crème pour remplacer le lait. 	Lait entier	250 g	Jaune d'œuf (œufs de ferme)	40 g	Sucre	30 g	Gousse vanille Bourbon	1/4 PC			<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>
Lait entier	250 g											
Jaune d'œuf (œufs de ferme)	40 g											
Sucre	30 g											
Gousse vanille Bourbon	1/4 PC											
Risques et précautions	Attention de bien respecter les températures de cuisson par risque de trop la cuire et qu'elle soit inexploitable.											

Protocole Expérimental	1. Mettre le lait à bouillir dans une casserole.
	2. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule.
	3. Rajouter la gousse de vanille coupée en deux.
	4. Mélanger le lait avec les jaunes blanchis puis reverser l'ensemble dans la casserole.
	5. Commencer la cuisson à la nappe (80/85° C).
	6. Une fois la texture attendue, stopper la cuisson et passer la crème dans une cellule de refroidissement pour éviter la prolifération des bactéries.

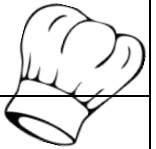
Nom des élèves :

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

FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème anglaise
- Respecter les règles de cuisson
- Comparer, trouver les qualités gustatives de chacune.




Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Crème anglaise à base de crème

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs															
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance • 1 calotte • 1 fouet • 1 maryse • 1 thermomètre • 1 plaque à débarrasser 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>															
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr><td>Crème 35 % MG</td><td>250</td><td>g</td></tr> <tr><td>Jaune d'œuf</td><td>40</td><td>g</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td>30</td><td>g</td></tr> <tr><td>Gousse vanille Tahitensis</td><td>1/4</td><td>pc</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p><u>Le protocole sera réalisé 3 fois, avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des produits venant d'un commerce quelconque. - Des produits venant de la ferme. - De la crème pour remplacer le lait. 	Crème 35 % MG	250	g	Jaune d'œuf	40	g	Sucre	30	g	Gousse vanille Tahitensis	1/4	pc				<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Crème 35 % MG	250	g															
Jaune d'œuf	40	g															
Sucre	30	g															
Gousse vanille Tahitensis	1/4	pc															
Risques et précautions	Attention de bien respecter les températures de cuisson par risque de trop la cuire et qu'elle soit inexploitable.																

<p style="text-align: center;">Protocole Expérimental</p>	<p>1. Mettre la crème à bouillir dans une casserole.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>2. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>3. Rajouter la gousse de vanille coupée en deux.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>4. Mélanger la crème avec les jaunes blanchis puis reverser l'ensemble dans la casserole.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>5. Commencer la cuisson à la nappe (80/85°C).</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>6. Une fois la texture attendue chinoiser la crème et passer la crème dans une cellule de refroidissement pour éviter la prolifération des bactéries.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>