

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaître les précautions pour la préparation d'un sirop
- Respecter la température
- Comparer les différences avec les 3 méthodes expérimentales




Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

Sucre saccharose à sec

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs									
 <p>Matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance de précision • 1 Maryse • 1 petite casserole • 1 thermomètre sonde 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>									
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Chou (non garni)</td> <td>6</td> <td>pièce</td> </tr> <tr> <td>Sucre saccharose</td> <td>100</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>g</td> </tr> </table>	Chou (non garni)	6	pièce	Sucre saccharose	100	g			g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Chou (non garni)	6	pièce									
Sucre saccharose	100	g									
		g									
<p>Risques et précautions</p>	<p>Dès que le sucre a atteint la température recherchée, plonger rapidement le récipient utilisé dans de l'eau froide afin de stopper la cuisson au degré voulu.</p> <p>Faire attention aux risques de brûlure.</p>										

**Protocole
expérimental**

1. Préparer le matériel et les ingrédients.

- Peser le sucre, et préparer une casserole à fond épais ou un poêlon en cuivre.

2. Démarrer la cuisson sur le feu.

- Verser une petite partie du sucre sur le fond de la casserole.
- Mélanger avec une spatule de façon à avoir une fonte homogène.
- Dès que l'on obtient un sucre liquide, rajouter du sucre en pluie et continuer le processus jusqu'à la fonte totale de la quantité de sucre.
- Poursuivre jusqu'à la coloration optimale.

3. Cuire à 180°C

- Utiliser un thermomètre ou surveiller à la coloration.

4. Stopper la cuisson

- Plonger immédiatement le poêlon jusqu'à mi-hauteur dans un récipient d'eau froide pour stopper la cuisson.

5. Glacer les 6 choux

- Utiliser immédiatement le caramel et réchauffé si la texture est trop épaisse.
- Glacer les choux de façon uniforme.



ATTENTION :

Laisser débuller le sucre avant de commencer le glaçage, sinon le glaçage ne sera pas homogène.

REMARQUE :

Il est possible d'utiliser une feuille siliconée pour déposer les choux glacés ou de les disposer dans un moule silicone demi-sphère pour obtenir un glaçage régulier.

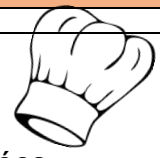
Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaitre les précautions pour la préparation d'un sirop
- Respecter la température
- Comparer les différences avec les 3 méthodes expérimentées




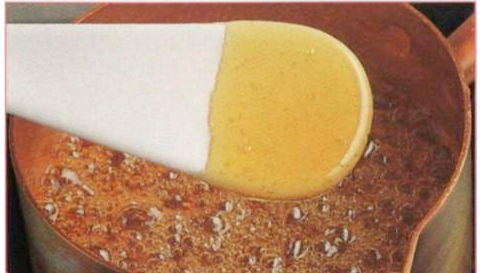
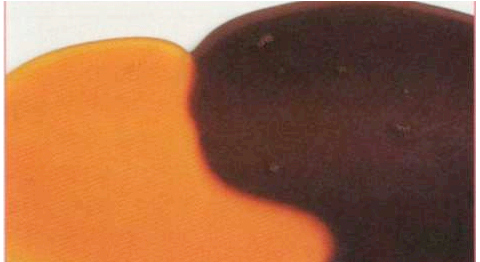
Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

Sucre saccharose mouillé à l'eau

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
 Matériels	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance de précision • 1 Maryse • 1 petite casserole • 1 thermomètre sonde 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>												
Produits	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Chou (non garni)</td> <td>6</td> <td>pièce</td> </tr> <tr> <td>Sucre saccharose</td> <td>100</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>50</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>g</td> </tr> </table>	Chou (non garni)	6	pièce	Sucre saccharose	100	g	Eau	50	g			g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Chou (non garni)	6	pièce												
Sucre saccharose	100	g												
Eau	50	g												
		g												
Risques et précautions	<p>Dès que le sucre a atteint la température recherchée, plonger rapidement le récipient utilisé dans de l'eau froide afin de stopper la cuisson au degré voulu. Faire attention aux risques de brûlure.</p>													

Protocole Expérimental	<p>1. Préparer le matériel et les ingrédients.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais ou un poêlon en cuivre.
	<p>2. Démarrer la cuisson sur le feu,</p> <ul style="list-style-type: none"> – Faire chauffer ce mélange en nettoyant régulièrement la paroi du récipient avec un pinceau humide, pour éviter une cristallisation instantanée. 	
	<p>3. Cuire à 180°C</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utiliser un thermomètre ou surveiller à la coloration 	
	<p>4. Stopper la cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> – Plonger immédiatement le poêlon jusqu'à mi-hauteur dans un récipient d'eau froide pour stopper la cuisson 	
	<p>5. Glacer les 6 choux</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utiliser immédiatement le caramel et réchauffer si la texture est trop épaisse. – Glacer les choux de façon uniforme 	

ATTENTION :

Laisser débuller le sucre avant de commencer le glaçage, sinon le glaçage ne sera pas homogène.

REMARQUE :

Il est possible d'utiliser une feuille siliconée pour déposer les choux glacés ou de les disposer dans un moule silicone demi-sphère pour obtenir un glaçage régulier.

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaître les précautions pour la préparation d'un sirop
- Respecter la température
- Comparer les différences avec les 3 méthodes expérimentées

Temps requis :

30 minutes de préparation



Mode opératoire

Sucre saccharose mouillé à l'eau + glucose

Protocole - Observer

Retenir les points clefs

Matériels



- 1 balance de précision
- 1 Maryse
- 1 petite casserole
- 1 thermomètre sonde

.....

Produits

Ingrédients :

Chou (non garnis)	6 pièce
Sucre saccharose	100 g
Eau	50 g
Glucose	10 g
	g

.....

Risques et précautions

Dès que le sucre a atteint la température recherchée, plonger rapidement le récipient utilisé dans de l'eau froide afin de stopper la cuisson au degré voulu.
 Faire attention aux risques de brûlure.

**Protocole
Expérimental**

1. Préparer le matériel et les ingrédients

- Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais ou un poêlon en cuivre.
- Ajouter le glucose.

2. Démarrer la cuisson sur le feu,

- Faire chauffer ce mélange en nettoyant régulièrement la paroi du récipient avec un pinceau humide, pour éviter une cristallisation instantanée.

3. Cuire à 180°C

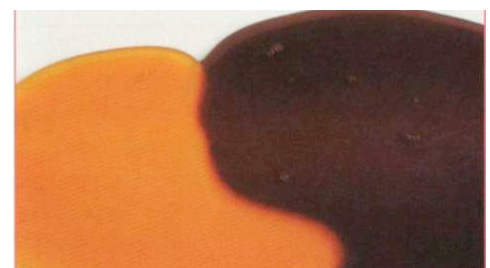
- Utiliser un thermomètre ou surveiller à la coloration

4. Stopper la cuisson

- Plonger immédiatement le poêlon jusqu'à mi-hauteur dans un récipient d'eau froide pour stopper la cuisson

5. Glacer les 6 choux

- Utiliser immédiatement le caramel et réchauffé si la texture est trop épaisse.
- Glacer les choux de façon uniforme



ATTENTION :

Laisser débuller le sucre avant de commencer le glaçage, sinon le glaçage ne sera pas homogène.

REMARQUE :

Il est possible d'utiliser une feuille siliconée pour déposer les choux glacés ou de les disposer dans un moule silicone demi-sphère pour obtenir un glaçage régulier.