

Nom des élèves :
.....
.....
.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel avec eau
- Connaître les stades de cuisson du sucre
- Respecter les quantités pour obtenir un caramel qualitatif
- Travailler la dextérité et la technique



Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Caramel à sec

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs			
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Russe • 1 Spatule 			
 Produits	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera utilisé avec du sucre semoule et de l'eau</p>	Sucre semoule	125	g
Sucre semoule	125	g			
Risques et précautions	Le risque de brûlure est important à prendre en compte.				
Protocole expérimental	<ol style="list-style-type: none"> 1- Dans une casserole, verser le sucre. 2- Cuire le sucre. 3- Laisser reposer le caramel. 			

ATTENTION :

Aux risques de brûlures avec le caramel chaud.
Respecter la température de cuisson du caramel.

REMARQUE :

Le sucre suffit à lui-même pour réaliser un caramel.
Soyez davantage vigilant, car la caramélisation est rapide.

[Retrouvez la recette en détail :](#)

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°5

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaître les stades de cuisson du sucre
- Respecter les quantités pour obtenir un caramel qualitatif
- Travailler la dextérité et la technique



Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Stalagmites à la noisette – 25 g de glucose

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 1 Russe • 1 Toile de cuisson Silpat • PM Cure-dents • 1 Paire de ciseaux • 1 Spatule • 1 Thermomètre à sonde 		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>												
<p>Produits</p> <p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1075 853 1254"> <tr> <td>Eau</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sirop glucose</td> <td>25</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Noisettes</td> <td>PM</td> <td>p</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera utilisé avec des noisettes, vous pouvez également utiliser d'autres fruits secs comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amande - Pistache - Noix ... <p>Si vous le souhaitez, vous pouvez colorer le caramel avec un colorant liquide hydrosoluble.</p> 	Eau	40	g	Sucre semoule	125	g	Sirop glucose	25	g	Noisettes	PM	p		<p>.....</p>
Eau	40	g												
Sucre semoule	125	g												
Sirop glucose	25	g												
Noisettes	PM	p												
<p>Risques et précautions</p>	<p>Le risque de brûlure est important à prendre en compte : veillez à avoir les deux mains prises afin d'éviter en cas de chute d'une noisette dans le caramel d'avoir le réflexe de la récupérer avec les doigts. Utiliser également cette précaution avec des choux.</p>													

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°6

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaître les stades de cuisson du sucre
- Respecter les quantités pour obtenir un caramel qualitatif
- Travailler la dextérité et la technique



Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Spirale sucrée : sans glucose

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Thermomètre à sonde pâtisserie • 1 Russe • 1 Spatule • 1 Rouleau à pâtisserie • 1 Toile de cuisson Silpat • 1 Cuillère à dessert 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>												
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Eau</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sirop glucose</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Huile</td> <td>PM</td> <td>cl</td> </tr> </table> <p>Pendant le façonnage de la spirale, il est recommandé de conserver le sucre sous une lampe à sucre afin qu'il reste malléable.</p>	Eau	40	g	Sucre semoule	125	g	Sirop glucose	0	g	Huile	PM	cl	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> 
Eau	40	g												
Sucre semoule	125	g												
Sirop glucose	0	g												
Huile	PM	cl												
<p>Risques et précautions</p>	<p>Le risque de brûlure est important à prendre en compte. Rester vigilant et concentré.</p>													

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°7

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaître les stades de cuisson du sucre
- Respecter les quantités pour obtenir un caramel qualitatif
- Travailler la dextérité et la technique



Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Spirale sucrée : 25 g de Glucose

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Thermomètre à sonde pâtisserie • 1 Russe • 1 Spatule • 1 Rouleau à pâtisserie • 1 Toile de cuisson Silpat • 1 Cuillère à dessert 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>												
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1131 826 1310"> <tr> <td>Eau</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sirop glucose</td> <td>25</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Huile</td> <td>PM</td> <td>cl</td> </tr> </table> <p>Pendant le façonnage de la spirale, il est recommandé de conserver le sucre sous une lampe à sucre afin qu'il reste malléable.</p>	Eau	40	g	Sucre semoule	125	g	Sirop glucose	25	g	Huile	PM	cl	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> 
Eau	40	g												
Sucre semoule	125	g												
Sirop glucose	25	g												
Huile	PM	cl												
<p>Risques et précautions</p>	<p>Le risque de brûlure est important à prendre en compte. Rester vigilant et concentré.</p>													

<p style="text-align: center;">Protocole Expérimental</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Préparer tous les ingrédients. 2- Réunir les ingrédients dans une casserole. 3- Faire chauffer à feu moyen. 4- Cuire jusqu'à 160°C. À ce stade, le caramel peut être coloré ou parfumé. 5- Graisser le rouleau à pâtisserie avec de l'huile pour faciliter le démoulage. 6- À l'aide d'une cuillère, prendre une quantité généreuse de caramel. 7- Verser un ruban de caramel sur le rouleau en partant du centre vers l'extrémité tout en tournant le rouleau de manière régulière. 8- Continuer de la sorte jusqu'à l'obtention de la longueur désirée. 9- Laisser le caramel durcir. 10- Démouler délicatement, à l'aide d'un papier absorbant légèrement huilé. 	<p>.....</p> <p style="text-align: center;"><u>Astuce :</u> Pour contrôler le degré de cuisson du sucre, un thermomètre à sonde ou à visée laser est recommandé.</p> <p>Si vous ne possédez pas de lampe à sucre, utilisez le passe et sa rampe allumés.</p> <div style="text-align: center;">  </div>

ATTENTION :

Aux risques de brûlures avec le caramel chaud.
Respecter la température de cuisson du caramel.

REMARQUE :

Le glucose va jouer un rôle d'anti-cristallisant, cela va donc éviter au sucre de masser, c'est-à-dire de former des petits grains.

[Retrouvez une recette similaire :](#)

Nom des élèves :
.....
.....
.....

FICHE DE PROTOCOLE N°8

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaître les stades de cuisson du sucre
- Respecter les quantités pour obtenir un caramel qualitatif
- Travailler la dextérité et la technique



Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Cheveux d'ange en caramel : 0 g de Glucose

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Russe • 2 Fourchettes • 1 Rouleau à pâtisserie • 1 Feuille de papier sulfurisé 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>												
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Eau</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sirop glucose</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Huile</td> <td>PM</td> <td>cl</td> </tr> </table> <p>Pendant le façonnage, il est recommandé de prévoir de la place pour travailler.</p>	Eau	40	g	Sucre semoule	125	g	Sirop glucose	0	g	Huile	PM	cl	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> 
Eau	40	g												
Sucre semoule	125	g												
Sirop glucose	0	g												
Huile	PM	cl												
<p>Risques et précautions</p>	<p>Le risque de brûlure est important à prendre en compte. Rester vigilant et concentré.</p>													

Protocole Expérimental	1- Préparer tous les ingrédients.
	2- Préparer un caramel à base de sucre et de glucose.	
	3- Pendant ce temps, disposer le rouleau à pâtisserie en appui sur le marbre de 1/3 et le reste dans le vide.	
	4- Disposer juste sur le dessous une feuille de papier sulfurisé pour ne pas trop salir le plan de travail ou le sol.	
	5- Prendre les deux fourchettes disposées dos à dos.	
	6- Les tremper dans le caramel chaud...	
	7- Les secouer au-dessus des baguettes en un mouvement de "va et vient".	
	8- Ramasser ce caramel.	
	9- Façonner en forme de boule, de nids...	
	<p><u>Astuce</u> :</p> <p>Pour contrôler le degré de cuisson du sucre, un thermomètre à sonde ou à visée laser est recommandé.</p> <p>Si vous possédez deux baguettes : disposer sur une table les baguettes maintenues par des assiettes. Les baguettes doivent être suspendues dans le vide ou alors à cheval sur deux piles d'assiettes.</p>	
		

ATTENTION :

Aux risques de brûlures avec le caramel chaud.
Respecter la température de cuisson du caramel.

REMARQUE :

Le glucose va jouer un rôle d'anti-cristallisant, cela va donc éviter au sucre de masser, c'est-à-dire de former des petits grains.

[Retrouvez une recette similaire](#)

Nom des élèves :
.....
.....
.....

FICHE DE PROTOCOLE N°9

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un caramel
- Connaître les stades de cuisson du sucre
- Respecter les quantités pour obtenir un caramel qualitatif
- Travailler la dextérité et la technique



Temps requis :

30 min de préparation

Mode opératoire

Cheveux d'ange en caramel : 25 g de Glucose

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 1 Russe • 2 Fourchettes • 1 Rouleau à pâtisserie • 1 Feuille de papier sulfurisé 		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>												
<p>Produits</p> <p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1086 821 1254"> <tr> <td>Eau</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sirop glucose</td> <td>25</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Huile</td> <td>PM</td> <td>cl</td> </tr> </table> <p>Pendant le façonnage, il est recommandé de prévoir de la place pour travailler.</p> 	Eau	40	g	Sucre semoule	125	g	Sirop glucose	25	g	Huile	PM	cl		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Eau	40	g												
Sucre semoule	125	g												
Sirop glucose	25	g												
Huile	PM	cl												
<p>Risques et précautions</p>	<p>Le risque de brûlure est important à prendre en compte. Rester vigilant et concentré.</p>													

