

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème pâtissière ananas
- Connaître les règles d'utilisation des différents sucres
- Respecter les quantités pour obtenir une crème optimum
- Comparer les différents produits sucrés




Temps requis :

30 minutes de préparation + temps de refroidissement

Mode opératoire

Crème pâtissière avec du sucre « classique »

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs										
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 balance - 1 casserole - 1 fouet - 1 maryse - 1 calotte - 1 plaque à débarrasser - 1 thermomètre 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>										
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1160 823 1375"> <tr> <td>Lait entier</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Purée d'ananas</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Poudre à crème</td> <td>20 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'une recette classique de crème pâtissière aux fruits. Le but est uniquement de constater la saveur et la texture dans le produit fini.</p>	Lait entier	125 g	Purée d'ananas	125 g	Jaune d'œuf	40 g	Sucre semoule	60 g	Poudre à crème	20 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Lait entier	125 g											
Purée d'ananas	125 g											
Jaune d'œuf	40 g											
Sucre semoule	60 g											
Poudre à crème	20 g											
<p>Risques et précautions</p>	<p>Être attentif à l'exactitude des pesées et des cuissons.</p>											

<p>Protocole Expérimental</p>	<p>1. Faire bouillir le lait et la purée d'ananas.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>2. Faire blanchir le jaune et le sucre semoule. Ajouter la poudre à crème.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>3. Verser le lait bouillant sur l'appareil. Remettre dans la casserole et porter à légère ébullition.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>4. Cuire jusqu'au relâchement de l'amidon.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>5. Refroidir rapidement à 4°C.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec :

- 60 g de sucre glace
- 60 g de sucre roux (cassonade ou vergeoise)
- 60 g de sucre muscovado

Renouveler le protocole en baissant la pesée des différents sucres à 10 g.

REMARQUE :

Le gout et la texture de la crème sont-ils impactés par le choix du sucre ?

.....

.....

Le fait d'avoir simplement diminué par 6 le grammage du sucre change-t-il le goût et/ou la texture de la crème ?

.....

.....

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème pâtissière ananas
- Connaître les règles d'utilisation des sirops de sucre
- Respecter les quantités pour obtenir une crème optimum
- Comparer les différents produits sucrés




Temps requis :

30 minutes de préparation + temps de refroidissement

Mode opératoire

Crème pâtissière avec du sirop de sucre

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs										
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 balance - 1 casserole - 1 fouet - 1 maryse - 1 calotte - 1 plaque à débarrasser - 1 thermomètre 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>										
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Lait entier</td> <td style="padding: 2px; text-align: right;">125 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Purée d'ananas</td> <td style="padding: 2px; text-align: right;">125 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Jaune d'œuf</td> <td style="padding: 2px; text-align: right;">40 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px; color: red;">Sirop d'agave</td> <td style="padding: 2px; text-align: right; color: red;">25 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Poudre à crème</td> <td style="padding: 2px; text-align: right;">20 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'une recette classique de crème pâtissière aux fruits. Le but est uniquement de constater la saveur et la texture dans le produit fini.</p>	Lait entier	125 g	Purée d'ananas	125 g	Jaune d'œuf	40 g	Sirop d'agave	25 g	Poudre à crème	20 g	<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	125 g											
Purée d'ananas	125 g											
Jaune d'œuf	40 g											
Sirop d'agave	25 g											
Poudre à crème	20 g											

Risques et précautions	Être attentif à l'exactitude des pesées et des cuissons.	
Protocole expérimental	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire bouillir le lait et la purée d'ananas. 2. Mélanger le jaune, le sirop d'agave. Ajouter la poudre à crème. 3. Verser le lait bouillant sur l'appareil. Remettre dans la casserole et porter à légère ébullition. 4. Cuire jusqu'au relâchement de l'amidon. 5. Refroidir rapidement à 4°C. 	<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> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec **25 g de sirop d'érable.**

REMARQUE :

Le gout et la texture de la crème sont-ils impactés par le choix du sirop de sucre ?

.....

.....

Atelier expérimental *Classe CAP Pâtisserie:*

Nom des élèves :

FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème pâtissière ananas
- Connaître les règles d'utilisation du miel
- Respecter les quantités pour obtenir une crème optimum
- Comparer les différents produits sucrés




Temps requis :

30 minutes de préparation + temps de refroidissement

Mode opératoire

Crème pâtissière avec du miel

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs										
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 balance - 1 casserole - 1 fouet - 1 maryse - 1 calotte - 1 plaque à débarrasser - 1 thermomètre 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>										
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1265 821 1489"> <tr> <td>Lait entier</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Purée d'ananas</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Miel</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Poudre à crème</td> <td>20 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'une recette classique de crème pâtissière aux fruits. Le but est uniquement de constater la saveur et la texture dans le produit fini.</p>	Lait entier	125 g	Purée d'ananas	125 g	Jaune d'œuf	40 g	Miel	50 g	Poudre à crème	20 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Lait entier	125 g											
Purée d'ananas	125 g											
Jaune d'œuf	40 g											
Miel	50 g											
Poudre à crème	20 g											
<p>Risques et précautions</p>	<p>Faire attention à l'exactitude des pesées et des cuissons. Bien mélanger le miel avec le lait et la purée de fruits.</p>											

<p style="text-align: center;">Protocole Expérimental</p>	<p>1. Faire bouillir le lait et la purée d'ananas et le miel.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>2. Mélanger le jaune et la poudre à la crème.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>3. Verser le lait bouillant sur l'appareil. Remettre dans la casserole et porter à légère ébullition.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>4. Cuire jusqu'au relâchement de l'amidon.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>5. Refroidir rapidement à 4°C.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec **50 g de miel d'une autre variété que celle précédemment utilisée.**

REMARQUE :

Le gout et la texture de la crème sont-ils impactés par le choix du miel ?

.....

.....

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°4

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème pâtissière ananas
- Connaitre les règles d'utilisation des édulcorants
- Respecter les quantités pour obtenir une crème optimum
- Comparer les différents produits sucrés



Temps requis :

30 minutes de préparation + temps de refroidissement

Mode opératoire

Crème pâtissière avec des édulcorants

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs										
<p>Matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 balance - 1 casserole - 1 fouet - 1 maryse - 1 calotte - 1 plaque à débarrasser - 1 thermomètre 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>										
<p>Produits</p>	<p style="text-align: center;">Ingrédients :</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Lait entier</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Purée d'ananas</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Stévia</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Poudre à crème</td> <td>20 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'une recette classique de crème pâtissière aux fruits. Le but est uniquement de constater la saveur et la texture dans le produit fini.</p>	Lait entier	125 g	Purée d'ananas	125 g	Jaune d'œuf	40 g	Stévia	25 g	Poudre à crème	20 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Lait entier	125 g											
Purée d'ananas	125 g											
Jaune d'œuf	40 g											
Stévia	25 g											
Poudre à crème	20 g											
<p>Risques et précautions</p>	<p>Être attentif à l'exactitude des pesées et des cuissons.</p>											

Protocole expérimental	<ol style="list-style-type: none">1. Faire bouillir le lait et la purée d'ananas.2. Mélanger le jaune, la stévia. Ajouter la poudre à crème.3. Verser le lait bouillant sur l'appareil. Remettre dans la casserole et porter à légère ébullition.4. Cuire jusqu'au relâchement de l'amidon.5. Refroidir rapidement à 4°C.	<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> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
-------------------------------	--	---

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec **16 g de sucralose (Canderel)**.

REMARQUE :

Le gout, la texture de la crème sont-ils impactés par le choix de l'édulcorant?

.....

.....

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°5

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser une crème pâtissière ananas
- Respecter les quantités pour obtenir une crème optimum
- Comparer les différents produits sucrés




Temps requis :

30 minutes de préparation + temps de refroidissement

Mode opératoire

Crème pâtissière avec le sucre des fruits frais

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs								
<p>Matériels</p>  <ul style="list-style-type: none"> - 1 balance - 1 casserole - 1 fouet - 1 maryse - 1 calotte - 1 plaque à débarrasser - 1 thermomètre 		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>								
<p>Produits</p> <table border="1" data-bbox="357 1211 823 1384"> <tr> <td>Lait entier</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Purée d'ananas</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Poudre à crème</td> <td>20 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'une recette classique de crème pâtissière aux fruits. Le but est uniquement de constater la saveur et la texture dans le produit fini.</p>	Lait entier	125 g	Purée d'ananas	125 g	Jaune d'œuf	40 g	Poudre à crème	20 g		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Lait entier	125 g									
Purée d'ananas	125 g									
Jaune d'œuf	40 g									
Poudre à crème	20 g									
<p>Risques et Précautions</p>	<p>Être attentif à l'exactitude des pesées et des cuissons.</p>									

