

Nom des élèves :

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL


- Réaliser une crème anglaise
- Connaitre les quantités d'utilisation du sucre pour que la crème soit réalisable
- Comparer les différentes textures
- Comparer les goûts



Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs								
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 russe • 1 calotte • 1 plaque à débarrasser • 1 fouet • 1 spatule 	<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;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Lait</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">250 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Sucre semoule</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">40 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Jaune d'œuf</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">40 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> </td> <td style="padding: 2px;"> </td> </tr> </table> <p>Le protocole est réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater les effets de la quantité de sucre sur le produit fini.</p> <p>Si vous voulez commercialiser la crème anglaise, vous ferez infuser de la vanille dans le lait. Vous obtiendrez une crème anglaise « classique ».</p>	Lait	250 g	Sucre semoule	40 g	Jaune d'œuf	40 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> <p>.....</p> <p>.....</p>
Lait	250 g									
Sucre semoule	40 g									
Jaune d'œuf	40 g									
<p>Risques et Précautions</p>	<p>Ne pas faire bouillir la crème.</p>									

Protocole Expérimental	<p>1- Blanchir les jaunes : travailler vigoureusement les jaunes et le sucre au fouet.</p> <p>2- Porter le lait à ébullition : faire bouillir le lait dans une russe.</p> <p>3- Délayer les jaunes : Verser le lait bouillant sur les jaunes</p> <p>4- Cuire la crème anglaise : Verser l'appareil dans la russe, le monter à 84° sans cesser de vanner.</p> <p>5- Réserver : Passer au chinois étamine et réserver au froid.</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>.....</p>
-----------------------------------	--	---

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec :

- **5 g** de sucre semoule
- **15 g** de sucre semoule

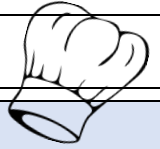
REMARQUE :



Nom des élèves :
.....
.....
.....**FICHE DE PROTOCOLE N°2****OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser une crème anglaise
- Analyser le gout d'une crème anglaise réalisée au miel
- Comparer les différentes textures

Temps requis :

30 minutes de préparation

**Mode opératoire**

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
Matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 russe • 1 calotte • 1 plaque à débarrasser • 1 fouet • 1 spatule 												
Produits 	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Lait</td> <td>250</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Miel</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Le protocole est réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater les effets de la quantité de sucre sur le produit fini.</p> <p>Si vous voulez commercialiser la crème anglaise, vous ferez infuser de la vanille dans le lait. Vous obtiendrez une crème anglaise « classique ».</p>	Lait	250	g	Miel	40	g	Jaune d'œuf	40	g			
Lait	250	g												
Miel	40	g												
Jaune d'œuf	40	g												
Risques et Précautions	Ne pas faire bouillir la crème.													

Protocole expérimental	<p>6- Blanchir les jaunes : travailler vigoureusement les jaunes et le miel au fouet.</p> <p>7- Porter le lait à ébullition : faire bouillir le lait dans une russe.</p> <p>8- Délayer les jaunes : Verser le lait bouillant sur les jaunes</p> <p>9- Cuire la crème anglaise : Verser l'appareil dans la russe, le monter à 84° sans cesser de vanner.</p> <p>10-Réserver : Passer au chinois étamine et réserver au froid.</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>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
-------------------------------	---	---

ATTENTION :

REMARQUE :

Nom des élèves :

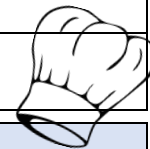
.....


FICHE DE PROTOCOLE N°3**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser une crème anglaise
- Analyser le goût d'une crème anglaise réalisée avec un édulcorant
- Comparer les différentes textures

Temps requis :

30 minutes de préparation

**Mode opératoire**

		Protocole - Observer	Retenir les points clefs											
Matériels 		<ul style="list-style-type: none"> • 1 russe • 1 calotte • 1 plaque à débarrasser • 1 fouet • 1 spatule 											
	Produits	<p><u>Ingrédients</u> :</p> <table border="1"> <tr> <td>Lait</td> <td>250</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Édulcorant</td> <td>15</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Le protocole est réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater les effets de la quantité de sucre sur le produit fini.</p> <p>Si vous voulez commercialiser la crème anglaise, vous ferez infuser de la vanille dans le lait. Vous obtiendrez une crème anglaise « classique ».</p>	Lait	250	g	Édulcorant	15	g	Jaune d'œuf	40	g			
Lait	250	g												
Édulcorant	15	g												
Jaune d'œuf	40	g												
Risques et Précautions	Ne pas faire bouillir la crème.													

<p>Protocole Expérimental</p>	<p>11-Blanchir les jaunes : travailler vigoureusement les jaunes et l'édulcorant au fouet.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>12-Porter le lait à ébullition : faire bouillir le lait dans une russe.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>13-Délayer les jaunes : Verser le lait bouillant sur les jaunes</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>14-Cuire la crème anglaise : Verser l'appareil dans la russe, le monter à 84° sans cesser de vanner.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>15-Réserver : Passer au chinois étamine et réserver au froid.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ATTENTION :

Renouveler le protocole en ajoutant **0,25 g d'agar-agar à l'édulcorant.**

REMARQUE :

Nom des élèves :

.....

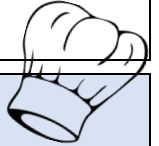
FICHE DE PROTOCOLE N°4

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL


- Réaliser une crème anglaise
- Analyser le goût d'une crème anglaise réalisée avec du sucre coco
- Comparer les différentes textures

Temps requis :

30 minutes de préparation



Mode opératoire

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 russe • 1 calotte • 1 plaque à débarrasser • 1 fouet • 1 spatule 		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>												
<p>Produits</p> <p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Lait</td> <td>250</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre coco</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>40</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Le protocole est réalisé à partir d'une recette nature. Le but est uniquement de constater les effets de la quantité de sucre sur le produit fini.</p> <p>Si vous voulez commercialiser la crème anglaise, vous ferez infuser de la vanille dans le lait. Vous obtiendrez une crème anglaise « classique ».</p>	Lait	250	g	Sucre coco	40	g	Jaune d'œuf	40	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> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Lait	250	g												
Sucre coco	40	g												
Jaune d'œuf	40	g												
<p>Risques et Précautions</p>	<p>Ne pas faire bouillir la crème.</p>													

<p>Protocole Expérimental</p>	<p>16-Blanchir les jaunes : travailler vigoureusement les jaunes et le sucre coco au fouet.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>17-Porter le lait à ébullition : faire bouillir le lait dans une russe.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>18-Délayer les jaunes : Verser le lait bouillant sur les jaunes</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>19-Cuire la crème anglaise : Verser l'appareil dans la russe, le monter à 84° sans cesser de vanner.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>20-Réserver : Passer au chinois étamine et réserver au froid.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ATTENTION :

REMARQUE :