

## FICHE ATELIER 2 : STABILISATION D'UNE MOUSSE EXEMPLE DE L'ILE FLOTTANTE

### Objectifs :

Montrer un exemple de stabilisation d'une mousse : la stabilisation de blancs d'œufs battus par le chauffage lors de la préparation d'îles flottantes.

### Matériel :

- Pour les expériences :
  - 1 batteur électrique
  - 1 saladier pour battre les blancs en neige
  - 1 réchaud électrique
  - 2 casseroles
  - gobelets en plastique
  - cuillères
  - essuie-tout
- Ingrédients
  - 12 oeufs
  - sucre
  - crème anglaise

### Protocole :

- Expérience 1 : Fabrication d'îles flottantes
  - Ajouter le sucre aux blancs d'œufs
  - Battre les blancs en neige
  - Plonger une cuillère de blanc d'œuf battus dans de l'eau bouillante environ 40 secondes
  - Les poser sur du papier absorbant
  - Les mettre dans des gobelets et rajouter la crème anglaise

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Blancs<br>Cuits               | Plus compacts<br>Plus gros   |
| Blancs en mousse<br>Non cuits | Couleur plus claire<br>Aspect d'une mousse<br>Ils s'affaissent<br>Redeviennent liquide |

- Expérience 2 Influence du temps de cuisson

Faire de même, et cuire durant des temps différents, et observer.

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Gobelet n°1<br>10 secondes | Plus dur<br>Plus gros   |
| Gobelet n°2<br>40 secondes | Gonflé  |
| Gobelet n°3<br>5 minutes   | Plus petit<br>Pâteux<br>Très dur<br>Moins mousseux<br>Caoutchouteux |