

FICHE ATELIER 3 : L'ÉMULSION EXEMPLE DE LA CRÈME ANGLAISE

Objectifs :

Expliquer la notion d'émulsion à travers la préparation de la crème anglaise et apprendre les ingrédients nécessaires à la préparation d'une émulsion.

Matériel :

- Pour les expériences :
 - 1 réchaud électrique
 - 1 casseroles
 - gobelets en plastique
 - cuillères
 - fourchette
- Ingrédients :
 - 3 oeufs
 - 1/2 L de lait
 - 100g de sucre

Protocole :

- Expérience : Préparation de la crème anglaise :
 - Faire chauffer le lait
 - Ajouter le sucre
 - Ajouter le jaune battu (battu à la fourchette au préalable)
 - Attendre en remuant jusqu'à ce que ça s'épaississe
- Observations de la crème anglaise (comparaison au lait et au lait sucré)

Le lait est totalement liquide. Quand on ajoute du sucre, il devient un peu plus compact et quand on ajoute la jaune battu ça devient visqueux : ça colle à la cuillère