

## FICHE ATELIER 3 : L'EMULSION EXEMPLE DE LA CREME 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)