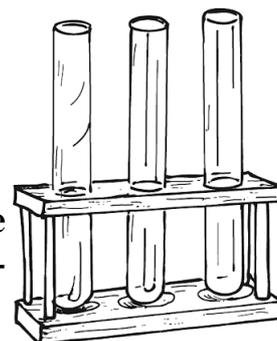




Toque ou éprouvette ?



Pour le Week-end, rassemblez avec l'aide de Papa et/ou de Maman les ingrédients et matériels ci-dessous... et passez à l'acte !

Matériel

- 250 mL de triglycéride de suif hydrogéné (beurre ou margarine).
- 180 mL de saccharose cristallin (sucre).
- 180 mL de saccharose non raffiné (cassonade).
- 5 mL de 4hydroxy3méthoxybenzaldéhyde (vanille).
- 2 protéines aviaires recouvertes d'albumine et encapsulées dans du carbonate de calcium (oeufs).
- 500 mL de gluten (farine).
- 5 mL de chlorure de sodium (sel).
- 5 mL d'hydrogencarbonate de sodium (bicarbonate de soude).
- 1 paquet de théobroma (brisures de chocolat).
- 250 mL de fruits à coque désencapsulés et hachés (noix).
- Cuillères à mesurer.
- Bols à mélanger.
- Tasses à mesurer.
- Tôle de cuisson.
- Papier sulfurisé

Procédure

Battez en crème le triglycéride de suif hydrogéné, ainsi que le saccharose cristallisé non raffiné dans un bol.

Ajoutez les protéines aviaires recouvertes d'albumine sans les capsules de carbonate de calcium, et mélangez bien.

Dans un autre bol, combinez le gluten, le chlorure de sodium et l'hydrogencarbonate de sodium.

Ajoutez au mélange crémeux.

Ajoutez en mélangeant le théobroma, le 4hydroxy3méthoxybenzaldéhyde et les fruits à coque désencapsulés et hachés.

Placez de petites quantités du mélange final sur la tôle de cuisson recouverte de papier sulfurisé (papier rendu imperméable et ingraissable par un trempage dans l'acide sulfurique, qui a l'aspect translucide ainsi que jaunâtre du parchemin et qui sert notamment à l'emballage et à la cuisson de certains aliments).

Faites cuire au four à 463 K (190 °C ou 375 °F) pendant 8 à 10 minutes et laissez les réactions chimiques se produire.

Retirez du four et faites refroidir.

Trouvez un cobaye pour goûter...

Conclusion :

Venez-vous de réaliser une expérience de chimie ou autre chose ?

