

Atelier N° 1		Fiche de Protocole : FOISONNER DE LA CREME		Atelier expérimental	
<b>OBJECTIFS de découverte</b>		Vous devez foisonner une crème liquide à 35% de MG préalablement stockée au frais			
<b>TEMPS REQUIS</b>		Indiquer le temps chronométré :			
<b>MODE OPERATOIRE</b>					
		<b>PROTOCOLE - OBSERVER</b>		<b>RETENIR les points clefs</b>	
<b>Matériels</b>		1 fouet, un chronomètre, une corne 1 cul de poule, une calotte		Placer à l'avance la cuve du batteur et le fouet dans une enceinte réfrigérée à + 3°C.  Utiliser de la crème stockée en chambre froide	
<b>Produits</b>		Glace pilée Crème supérieure 35% à + 3°C			
<b>Risques et précautions</b>		Arrêter de fouetter lorsque la crème est ferme.			
<b>Protocole expérimental - Constats</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placer le cul de poule sur la calotte remplie de glace pilée</li> <li>- Verser la crème liquide à +3°C dans le cul de poule</li> <li>- Foisonner : la main doit réaliser un mouvement circulaire assez ample pour incorporer de l'air.</li> </ul>			

Atelier N° 2		Fiche de Protocole : FOISONNER DE LA CREME	Atelier expérimental
<b>OBECTIONS de découverte</b>	Vous devez foisonner une crème liquide à 35% de MG préalablement stockée à température ambiante		
<b>TEMPS REQUIS</b>	Indiquer le temps chronométré :		
<b>MODE OPERATOIRE</b>			
	<b>PROTOCOLE - OBSERVER</b>	<b>RETENIR</b> les points clefs	
<b>Matériels</b>	1 fouet, un chronomètre, une corne 1 cul de poule,	La main doit réaliser un mouvement circulaire assez ample pour incorporer de l'air.	
<b>Produits</b>	Crème supérieure 35% à température ambiante		
<b>Risques et précautions</b>	Arrêter de fouetter lorsque la crème est ferme.		
<b>Protocole expérimental - Constats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser la crème liquide à +3°C dans le cul de poule</li> <li>- Foisonner</li> </ul>		

Atelier N° 3		Fiche de Protocole : FOISONNER DE LA CREME		Atelier expérimental	
<b>OBJECTIFS de découverte</b>		Vous devez foisonner une crème liquide à 18% de MG préalablement stockée au frais			
<b>TEMPS REQUIS</b>		Indiquer le temps chronométré :			
<b>MODE OPERATOIRE</b>					
		<b>PROTOCOLE - OBSERVER</b>		<b>RETENIR</b> les points clefs	
<b>Matériels</b>		1 fouet, un chronomètre, une corne 1 cul de poule, une calotte		Placer à l'avance la cuve du batteur et le fouet dans une enceinte réfrigérée à + 3°C.  Utiliser de la crème stockée en chambre froide	
<b>Produits</b>		Glace pilée Crème supérieure 18% à + 3°C			
<b>Risques et précautions</b>		Arrêter de fouetter lorsque la crème est ferme.			
<b>Protocole expérimental - Constats</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placer le cul de poule sur la calotte remplie de glace pilée</li> <li>- Verser la crème liquide à +3°C dans le cul de poule</li> <li>- Foisonner : la main doit réaliser un mouvement circulaire assez ample pour incorporer de l'air.</li> </ul>			

# Atelier 1

# Atelier 2

# Atelier 3