

## Choisir une crème pour sa rentabilité au foisonnement

**ATELIER**  
**EXPERIMENTAL**

**DUREE 2H00**



**DATE**

14/02/13

**CLASSE**

THR B

**SEMAINE**

7

### OBJECTIFS

Identifier et foisonner une crème.  
Analyser et choisir la crème adaptée.  
Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences qualitatives et quantitatives.

### Matériel

Batteur, calculatrice, chronomètre,  
Thermomètre, verrines, cuillères,

### Vocabulaire

- Fouetter
- Foisonner
- Taux de foisonnement
- Report à froid
- Masse

10h

**APPEL, se laver les mains**

10h05

Présentation de la séance et accroche (rôle de la MG) (FILM)

10h15

**Phase d'analyse fonctionnelle** Analyser la situation et le produit fini.  
Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité

10h40

**Phase d'expérimentation** Organiser les ateliers, le groupe est divisé en 3 ateliers (crème à 30% MG, 35% MG, effondrement de la crème) nommer le rapporteur

11h00

**Analyse critique** avec fiche d'observation.

11h20

**Phase d'application**

1/Tous les élèves remplissent des verrines rases avec leur crème foisonnée afin qu'ils calculent l'écart réel.

2/ Approfondissement : Observation du report à froid de deux crème à crèmes UHT foisonnées.

11h40

Nettoyer, ranger les locaux et le matériel

11h50

**Phase de synthèse**

12h00

Annonce du cours suivant