



La chimie dans ta cuisine

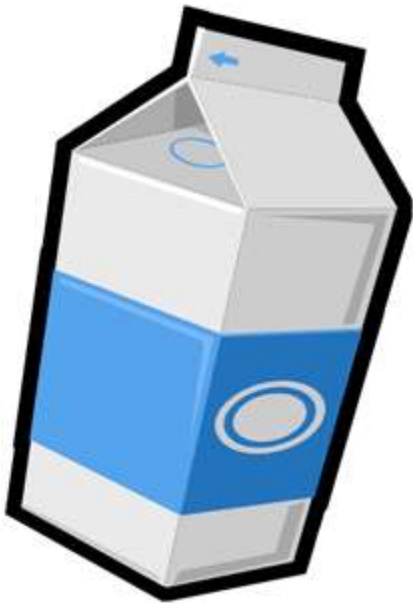
*La cuisine et les
molécules...*

La gastronomie moléculaire !



Fabrication de crème glacée

Ingrédients de base



Lait



Crème



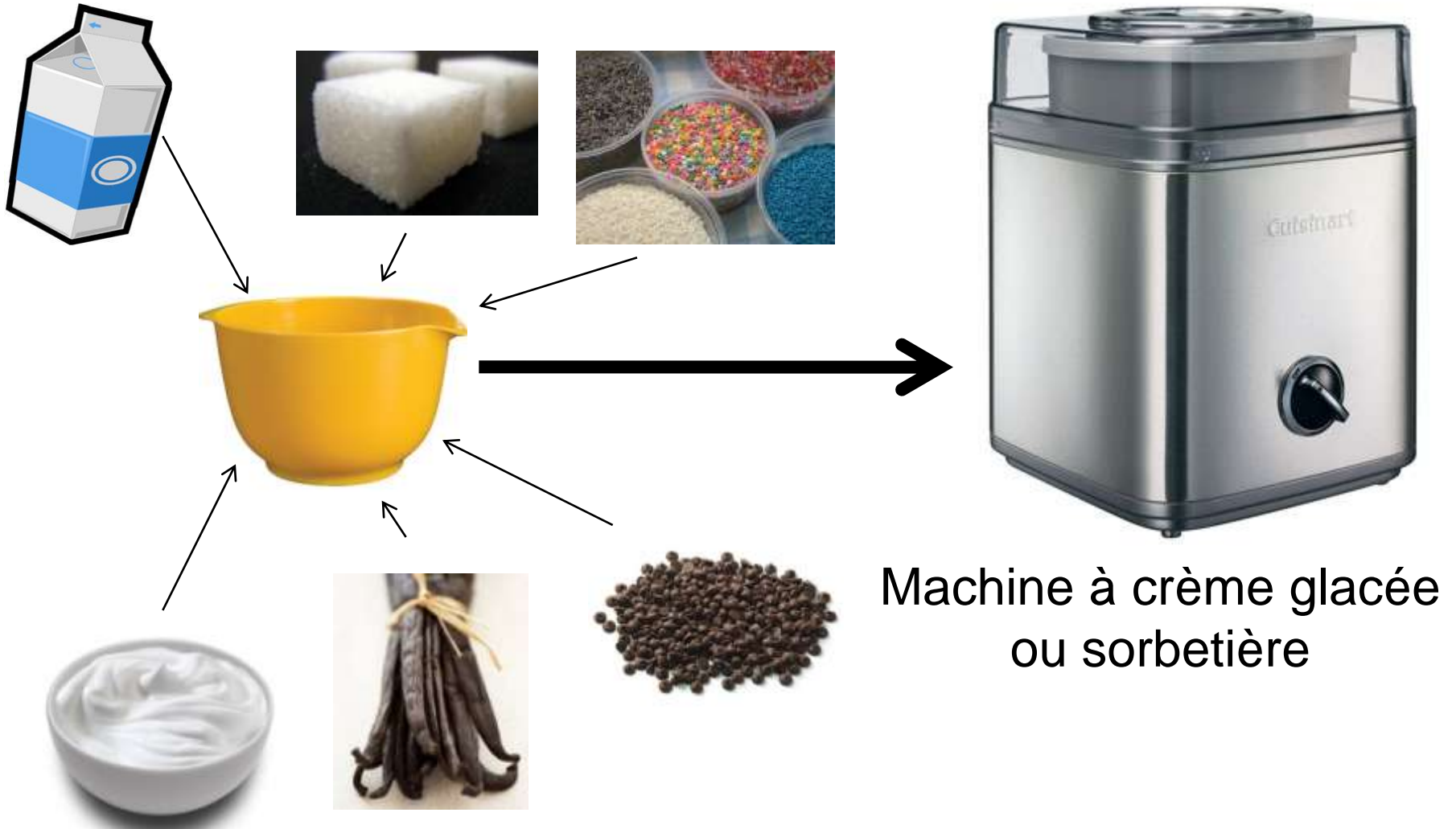
Sucre



Vanille

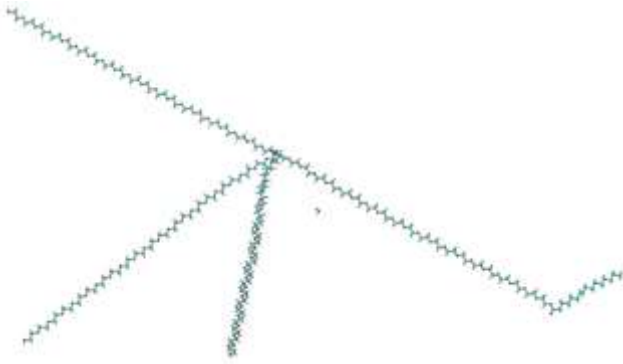
+ émulsifiants ... !

Fabrication de crème glacée

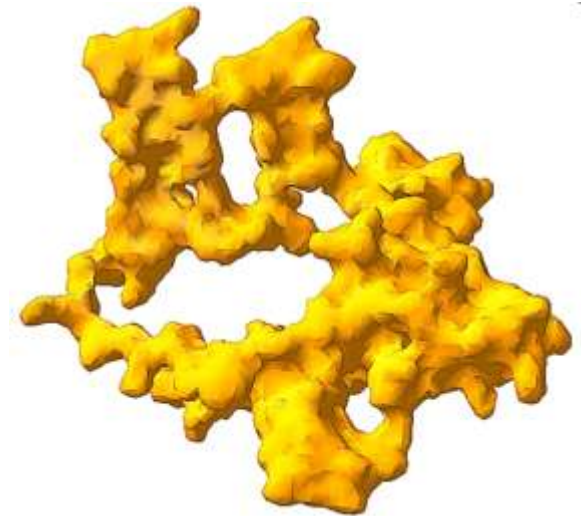


Dynamique des ingrédients

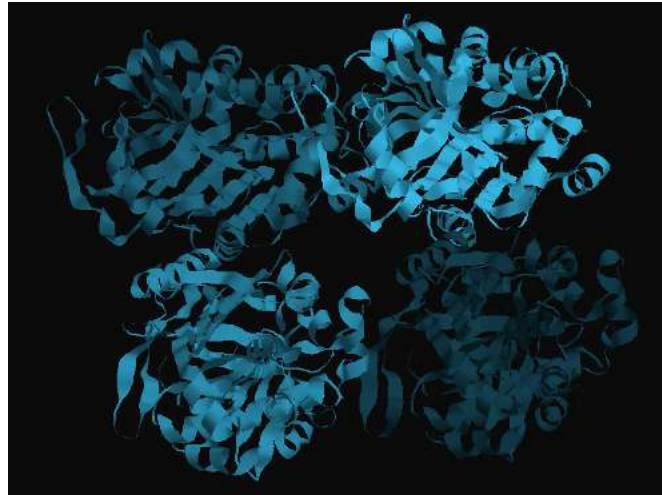
Polysorbate 80 (tween 80)



Protéine du lait (caséine)



Blanc d'œuf (protéine ovalbumine)



Préparation de votre crème glacée

60 mL de poudre de lait

125 mL d'eau

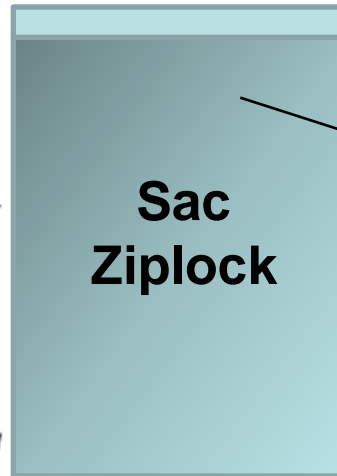
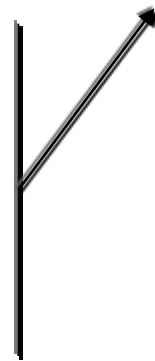
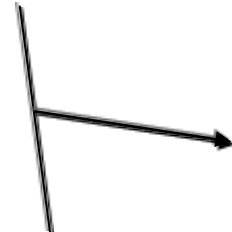
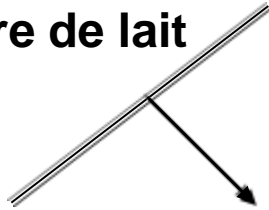
125 mL de crème

1 blanc d'œuf (40 mL)
(1 ou 2 ou 3)

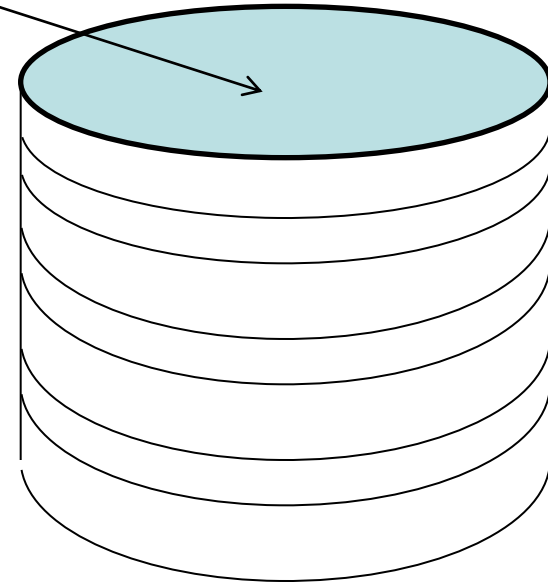
2 cuillères de sucre

De la vanille

Des garnitures



Glace
+
Sel
+
Eau



Pot à café, recyclé

Préparation de votre crème glacée

Il ne reste qu'à secouer très fort pendant 8 minutes !

