

Les corps gras

Les objectifs	- Visualiser un ensemble de matières grasses utilisées en Cuisine et pâtisserie - Différencier les matières grasses en fonction de : leur origine, leur composition					
Temps requis	5	10	15	20	25	30

MODE OPERATOIRE	Matériels	- 6 ramequins identifiés de A à F - Couteau, assiette
	Produits	- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiées de A à F
	Risques et précautions	Pas de risques majeurs : tenir hors de portée de toute source de chaleur
	Protocole Expérimental N°1	- Placer les échantillons face à soi - Mener une analyse sensorielle comparative de l'ensemble des échantillons - Rechercher les points commun à l'ensemble des échantillons - Prendre connaissance des étiquettes (dénominations produits) et associer la dénomination à son échantillon en justifiant les choix.

CONSTATS / OBSERVATIONS		A RETENIR
ETAT	SOLIDE : LIQUIDE : GAZEUX :	
COULEUR		
ASPECT		
ODEUR		
TEXTURE		
SAVEUR		

Les objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir le bon corps gras selon l'application culinaire - Adapter le bon corps gras selon la cuisson choisie 					
Temps requis	5	10	15	20	25	30

MODE OPERATOIRE	Matériels	<ul style="list-style-type: none"> - 4 russes - Spatule - Thermomètre (sonde)
	Produits	- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiées de A à D(cf protocole 1)
	Risques et précautions	Risque d'inflammation des échantillons
	Protocole Expérimental N°1	<ul style="list-style-type: none"> - Placer chaque échantillon dans les russes - Chauffer chaque russe à feu modéré - Mesurer à l'aide des thermomètre le point de fusion et point de fumée des matières grasses d'origine animale - Relevé de températures

CONSTATS / OBSERVATIONS			A RETENIR
Echantillons	Point de fusion	Point de fumée	
A			
B			
C			
D			
Observations :			