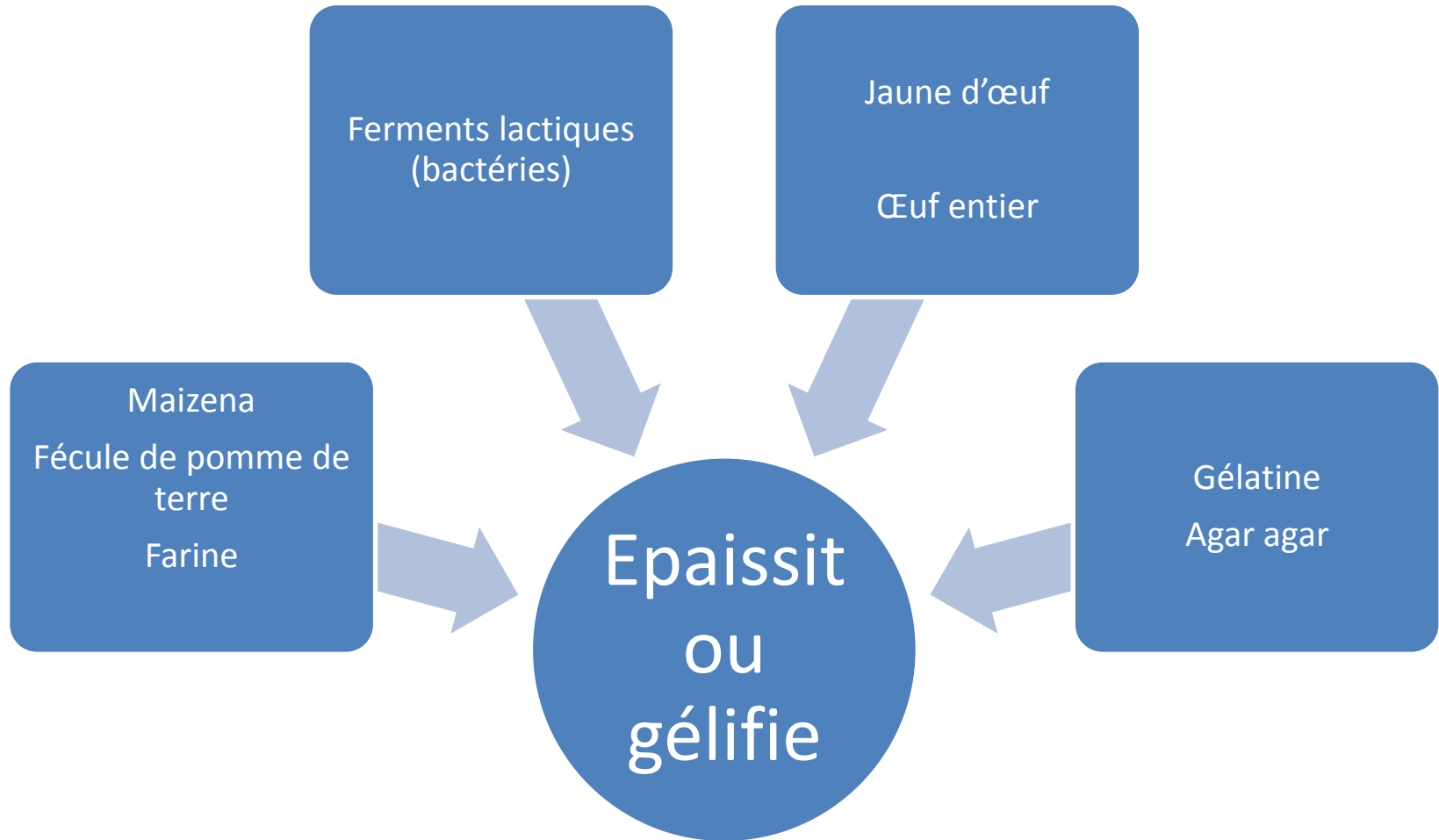


6. Conclusion - Confrontation



Classement des idées par ingrédient épaississant



Liaison glucidique	Liaison protidique	Liaison mixte	Liaison avec des gélifiants	Ferments lactiques
--------------------	--------------------	---------------	-----------------------------	--------------------

<p>La farine, la maizena et la féculé de pomme de terre contient de l'amidon.</p> <p>Le lait d'amidon se gélifie à la chaleur. Les grains d'amidon absorbent le liquide puis éclatent..Les grains d'amidon gonflent.</p>	<p>Le jaune d'œuf est composé de protéines qui se dénaturent et coagulent dès 64°C et 70°C.</p> <p>Avec le sucre, coagulation retardée à 90°C.</p> <p>La blanc d'œuf est constituée d'albumine qui coagule avant 64 °C.</p>	<p>Association du phénomène de l'épaississement avec l'amidon et les protéines du jaune d'oeuf.</p>	<p>Consiste à enfermer un liquide au sein de plusieurs macromolécules de gel.</p> <p>La gélatine est issu du collagène des os des porcs. (protéine)</p> <p>L'agar agar est un polymère issu d'une algue rouge marine et est 8 fois plus gélifiant que la gélatine. Les polymères d'agarose et d'agaropectine s'enroulent les uns aux autres après ébullition. Il se forme un réseau tridimensionnel capable d'emprisonner une très grande quantité de liquide.</p>	<p>2 bactéries (streptococcus thermophilus et bacillus bulgaricus) transforment le lactose en acide lactique. Cette acidité fait coaguler la caséine du lait.</p>
--	---	---	--	---

Bouillies	Crème anglaise	Crème pâtissière	Pana-cotta	Yaourts
Sauces béchamel	Sauce blanquette de veau	Crème catalane		