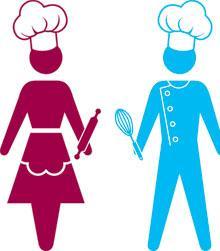
**Cuisine moléculaire : Activité 4 – Guide de l’élève**

**Laboratoire**

**Nouvelle Recette**



**Principes de cuisine moléculaire**

Dans ce module, tu as appris les techniques de base de la cuisine moléculaire. Grâce à un peu de pratique et d’évaluation par ton enseignant, tu es maintenant prête.e à aborder ta propre recette. Tu seras évalué sur ta façon de travailler en laboratoire et sur la qualité du produit final en plus d’un retour sur ta performance. Chaque élève aura à présenter un rapport dans lequel il y a la recette, les techniques en schémas et le retour sur l’activité.

**Voici ce que tu dois faire pour cette activité** :

1. Fais une liste détaillée du matériel nécessaire pour faire ton activité. Présente le tout sous forme d’un tableau :

|  |  |
| --- | --- |
| **Quantité** | **Description du matériel** |
|  |  |

1. Fais une méthode schématisée de chacune des étapes de la marche à suivre.
2. Pratique-toi à préparer ta recette
3. Présente ton processus et ton produit final (PRÉPARÉ À L’AVANCE).

**Objectif**: Appliquer les techniques de manipulation apprises au cours des dernière activités pour présenter sa propre illusion.

**Molécules disponibles : Lactate de calcium, Alginate de sodium, Agar-agar,**

**Lecithine de soya, Gomme de xanthane**

**Déroulement :**

* Tu auras du temps de classe pour inventer et préparer ton idée.
* Tu devrais te pratiquer à la maison et faire essayer le produit avant de l’apporter dans la classe.
* Tu pourras emprunter un peu de matériel (ex molécules gélifiantes) afin de te pratiquer et faire ton produit. Pense-y avant pour ne pas gaspiller, les produits sont limités.
* Tu dois terminer ta recette et préparer une courte présentation de la technique et du produit
* **Tu auras un produit final DÉJÀ PRÊT à soumettre aux juges qui a été conservé à cette fin.**
* Tu remettras le rapport le jour après la présentation.

**Le Rapport de la nouvelle recette :**

* **Théorie pertinente : Quelles sont les molécules que tu utilises pour la recett. Quels principes de chimie doit-on comprendre? Le tout rédigé dans tes propres mots (1page max)**
* **Méthode schématisée : À la main ou à l’ordinateur**
* **Marche à suivre de la recette : rédigé étape par étape avec les quantités.**
* **Retour sur l’activité : Est-ce que la recette était un succès? Donne les points à améliorer avec une suggestion spécifique pour chacun. (1/2 page max)**