**L’Oeuf moléculaire**

**Principe de gélification et de sphérification**

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

1. Lis attentivement la marche à suivre ci-dessous.
2. Fais une liste détaillée du matériel nécessaire pour faire cette activité. Présente le tout sous forme d’un tableau :

|  |  |
| --- | --- |
| **Quantité** | **Description du matériel** |
| 2g | Alginate de sodium |
| 2g | Agar-Agar |
| 150ml | Yogourt |
| 300ml | Purée de mangue |
| 30ml | Sucre |
| 2,5ml | Lactate de Calcium |
| 475ml | Eau |

1. Fais une méthode schématisée de chacune des étapes de la marche à suivre.
2. Fabrique les œufs moléculaires.
3. Présente ton plus bel œuf à ton enseignant pour fin d’évaluation.

**Objectif**: Appliquer les techniques de manipulation apprises au cours des dernière activités pour fabriquer un œuf moléculaire.

**Marche à suivre :**

1. Dissoudre 2g d’alginate de sodium dans 475 ml d’eau avec un mélangeur à main.
2. Mélanger et porter à ébullition 125 ml de lait et 2g d’agar-agar.
3. Ajouter ce mélange à 150 ml de yogourt à la vanille et bien mélanger.
4. Verser le mélange dans une assiette en deux fois pour bien imiter la forme du blanc d’un œuf au miroir. Le mélange gélifie rapidement donc n’attendez pas trop pour faire cette étape. Assurez-vous que la surface du blanc d’œuf est plate sinon le jaune glissera.
5. Réfrigérer jusqu’à ce que les jaunes soient prêts.
6. Réduire en purée 300 ml de mangue à l’aide du mélangeur à main. Assurez-vous de couper les morceaux de mangue très petits.
7. Ajouter 30 ml de sucre et continuer à mélanger avec le mélangeur à main.
8. Ajouter 2,5 **ml** de lactate de calcium et continuer à mélanger.
9. À l’aide d’une cuillère à mesurer, déposer de la purée de mangue dans le bain d’alginate de sodium. Laisser reposer trois minutes.
10. Récupérer les ‘jaunes d’œufs’ à l’aide d’une cuillère percée et les rincer dans un bol d’eau.
11. Poser les ‘jaunes d’œufs’ sur les ‘blancs’ et présenter votre assiette à votre enseignant.

|  |
| --- |
|  |

**Cuisine Moléculaire**

**Critères d’évaluation pour l’activité:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nom :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Groupe # \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétence** | **Élément évalué** | **Critères recherchés** |
| **Connaissances et Compréhension** | **Questions**  **(évalué individuellement)** | **Explication personnelle de la théorie chimique** |
| **Habiletés de la pensée**  **Et**  **Mise en Application** | **Travail en lab**  **(évalué individuellement)** | **Organisation (matériel, temps)**  **Bonnes techniques employées**  **Autonomie**  **Propreté** |
| **Produit final**  **(évalué individuellement)** | **Goût/ Texture**  **Présentation dans l’assiette**  **Illusion réussite** |
| **Communication** | **Questions et méthode**  **(évalué individuellement)** | **Méthode schématisée claire et complète**  **Terminologie appropriée, cohésion des énoncés, français vérifié, texte précis** |