

| |
|----------------------------|
| RECETTE DU CHIMISTE |
|----------------------------|

Objectif :

Tu trouveras ci-dessous les notes prises par un chimiste de la recette d'un dessert qui émerveille les sens. Tu devras rédiger un paragraphe donnant la liste des ingrédients et les étapes de la réalisation en traduisant le langage scientifique en vocabulaire culinaire. (Les masses devront être données en gramme noté g, les températures en degré Celsius noté °C et la durée en seconde notée s)

PREPARATION 1 :**Ingrédients :**

| | | |
|-----------|---|----------|
| Matière 1 | corps pur composé de saccharose réduit en poudre très très fine | 1,5 hg |
| Matière 2 | graines réduite en poudre riche en lipide (54 %) (en particulier en acides oléique et linoléique, et en oméga-6. Elle est aussi remarquablement riche en protéines (22 %). La graine se développe à partir d'une fleur fécondée de couleur blanche qui embellit la région dès le mois de février. | 1 500 dg |
| Matière 3 | partie de l'œuf, composée essentiellement d'eau et de protéines comme l'ovalbumine. Elle se trouve entre la protection extérieure riche en ions calcium et la partie centrale source de nourriture pour le futur embryon | 5 600 cg |

Étape de la préparation 1

Dans un verre à pied, verser les matières 1, 2 et 3. Effectuer des mouvements de rotation avec un outil en polymère afin d'obtenir un mélange homogène.

PREPARATION 2 :**Ingrédients :**

| | | |
|-----------|--|-------------------------|
| Matière 4 | corps pur composé de saccharose réduit en petits grains | 1,5 N |
| Matière 5 | liquide composé de molécules de formule H ₂ O. | 36 x 10 ³ mg |
| Matière 6 | partie de l'œuf, composée essentiellement d'eau et de protéines comme l'ovalbumine. Elle se trouve entre la protection extérieure riche en ions calcium et la partie centrale source de nourriture pour le futur embryon | 560 dg |

Étapes de la préparation 2 :

Dans un récipient métallique, verser la matière 6. Utiliser un agitateur à vitesse de rotation très rapide pour incorporer dans la matière 6 de très nombreuses bulles d'air.

Dans un récipient métallique muni d'un manche, verser les matières 4 et 5. Apporter de l'énergie thermique. Une fois la température de 244,4 °F atteinte, incorporer ce mélange homogène à la matière 6 comportant de très nombreuses bulles d'air.

| |
|---|
| <p>Information : Le degré Fahrenheit (symbole : °F) est une unité de mesure de la température, proposée par le physicien allemand Daniel Gabriel Fahrenheit en 1724.</p> |
|---|

| |
|--|
| $T (^{\circ}C) = \frac{T (^{\circ}F) - 32}{1,8}$ |
|--|

PREPARATION 3 :

Dans un récipient métallique, réunir les préparations 1 et 2 et effectuer des mouvements de rotation avec un outil en polymère afin d'obtenir un mélange homogène.

PREPARATION 4 :

Etaler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque métallique.

Préparer une poche en polymère de forme conique muni en son extrémité d'une douille métallique. Introduire la préparation 3 dans la poche.

Utiliser la poche pour réaliser sur la plaque métallique des dépôts de la préparation 3. Le dépôt prendra la forme d'un dôme de 3 cm de diamètre.

PREPARATION 5 :

Placer la plaque métallique dans un appareil convertissant l'énergie électrique en énergie thermique à une température de 293°F pendant une durée nécessaire à un cycliste roulant à une vitesse de 36 km/h pour parcourir 9600 m.

PREPARATION 6 :

Ingrédients :

| | | |
|-----------|---|--|
| Matière 7 | substance liquide contenant 35 % de lipides obtenue par centrifugation du lait. | 2 800 dg |
| Matière 8 | obtenue à partir de la cabosse | V= 125 mL donnée utile : masse volumique = 1,2 g/mL |

Etape de la préparation 6

Utiliser un appareil émettant des ondes de fréquences 2450 MHz pour permettre une liquéfaction de la matière 8.

Verser la matière 7. Utiliser un agitateur à vitesse de rotation très rapide pour permettre aux matières 7 et 8 de former un mélange homogène (on parle ici d'émulsion)

PREPARATION 7 :

Préparer une poche en polymère de forme conique muni en son extrémité d'une douille métallique. Introduire la préparation 6 dans la poche.

Utiliser la poche pour garnir avec la préparation 6 les dômes obtenus lors de la préparation 5.

Réunir les dômes 2 par 2 en plaçant la préparation 6 entre les 2.

EPILOGUE :

Le résultat final met en éveil les cellules rétiniennes et les papilles gustatives. Les mécanismes complexes du plaisir font vibrer le corps humain.