



# BILLES DE SIROP

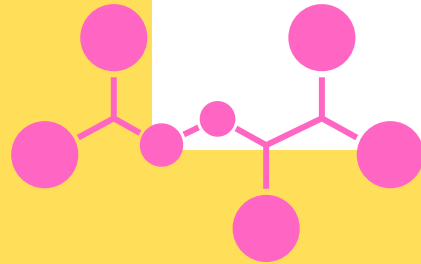
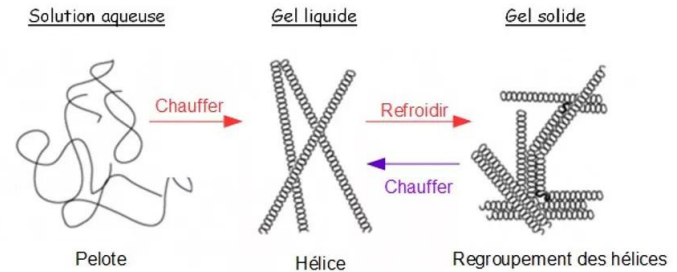
LA CHIMIE DE LA RECETTE

L'agar agar solide est sous la forme de petits grains constitués de polymères enroulés sur eux-mêmes. Lorsqu'il est mis en solution dans l'eau, les polymères se déroulent et s'étirent. On obtient ainsi une solution aqueuse d'agar agar.

A partir de 35-40°C, deux polymères se rapprochent pour ensuite se lier totalement et s'enrouler l'un autour de l'autre formant ainsi une structure en hélice. Cela forme des brins assez épais, ce qui va permettre de transformer la solution aqueuse d'agar agar en un gel liquide.

Lors du refroidissement de la solution, les hélices vont se lier et se regrouper. Il se forme alors un réseau tri-dimensionnel capable d'emprisonner une très grande quantité d'eau. On obtient ainsi un gel solide. CE N'EST PAS UN CHANGEMENT D'ETAT.

L'intérêt de l'huile est sa non-miscibilité avec la solution aqueuse.



## INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

- Sirop au choix
- Eau
- Agar-Agar
- Huile de tournesol

- Eprouvette graduée
- Pipette pasteur
- Plaque chauffante
- Bécher
- Passoire

## RECETTE/PROTOCOLE

A l'avance, placer le bidon d'huile au congélateur.

Introduire 100mL d'eau dans un grand bécher et y diluer environ 100g de sirop. Ajouter 4g d'agar-agar. Porter à ébullition.

Verser l'huile dans une éprouvette graduée. Avec la seringue ou une pipette, prélever du mélange et le verser goutte à goutte dans l'huile. Filtrer et rincer les billes

## NOTES DE DÉGUSTATION

