



GLACE ALA VANILLE

LA CHIMIE DE LA
RECETTE

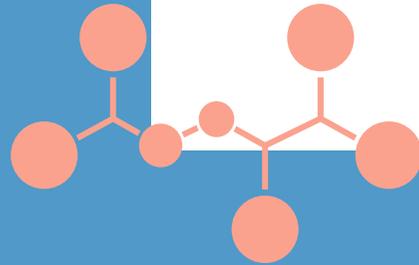
L'eau pure se solidifie à 0 °C (et bout à 100 °C) à pression atmosphérique. Mais dès qu'une substance y est dissoute (du sel, du sucre..), ces températures dites "de changement d'état" sont modifiées.

En ajustant la quantité eau-sel, on parvient même à descendre la température de solidification en dessous de - 20 °C.

Mais pourquoi est-ce que la température baisse autant? Pour se dissoudre, il a besoin d'énergie thermique (pour "casser" les cristaux, et dissoudre le sodium et le chlorure).

Où va-t-il la trouver? Dans les glaçons! Ainsi la température du mélange glace-sel diminue.

Comme le lait, la crème liquide et le yaourt gèlent vers 0°C (car ils sont majoritairement composés d'eau), nous savons qu'à cette température, tout sera solide et que notre crème va devenir une crème... glacée!



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

Crème anglaise (ou yaourt à boire)
Glaçons
Gros sel

Thermomètre
Sac plastique alimentaire
Saladier

RECETTE/PROTOCOLE

Peser 320g de glaçons dans un saladier et y ajouter 80g de sel.
Agiter et y plonger le thermomètre.
Observer.

Placer environ 100g de crème anglaise dans un sac alimentaire et fermer.
Placer le sac dans le mélange glace-sel et agiter régulièrement.
Observer.

NOTES DE DÉGUSTATION

