

ON GARDE



LE CONTACT

SOLIDARITÉ



SPÉCIAL COVID-19



DE LA CHIMIE DANS MON GÂTEAU

Ou comment parler des unités de mesures et comprendre le rôle de la levure

(À partir de 8 ans / Durée : 1 heure)

Pendant cette période de confinement, nous vous proposons des activités amusantes, surprenantes et intelligentes à réaliser entre enfants et adultes.



Dans les recettes de cuisine, on demande souvent 50 grammes de beurre, 10 centilitres de lait.

Ce n'est pas toujours facile quand on n'a ni verre doseur ni balance sous la main. Nous vous proposons donc une recette de gâteau au yaourt avec une autre unité de mesure : le pot de yaourt.

Et en plus une petite expérience !

IL VOUS FAUT

Ustensiles

- un four
- un grand moule à gâteau
- un petit moule à gâteau (type cupcake) pour l'expérience
- une fourchette
- une cuillère à soupe
- un saladier

Ingrédients

- 1 pot de yaourt
- 3 pots de farine
- 1 pot et demi de sucre
- 1 demi-pot d'huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique

LA RECETTE ET L'EXPÉRIENCE

1. Préchauffer votre four à 190°C
2. Mélanger dans le saladier tous les ingrédients à l'exception de la levure
3. Huiler les deux moules
4. Remplir le petit moule de pâte à gâteau
5. Ajouter la levure dans le saladier et mélanger
6. Verser le contenu du saladier dans le grand moule à gâteau
7. Mettez au four environ 30 minutes (attention, le petit gâteau demandera sûrement moins de temps de cuisson).

CE QU'IL SE PASSE

Quand on fait un gâteau, on veut souvent qu'il "monte". Cela signifie que, lors de la cuisson du gâteau, on a besoin que du gaz se crée dans le gâteau et y soit emprisonné sous forme de petites bulles. On utilise pour cela de la levure chimique. Dans un sachet de levure chimique, on trouve en général un produit basique (en général du bicarbonate de sodium) et un produit acide sous forme de poudre déshydratée.

Une fois en contact avec de l'eau les produits acide et basique réagissent pour former un gaz : le dioxyde de carbone. Ce gaz coincé à l'intérieur de la pâte lui permet de gonfler et de réussir votre dessert favori !