**Groupe 1**



**Foisonnement de la crème**

**Expérience**

|  |  |
| --- | --- |
| **Procédure** | **Constat** |
| Monter 0.5 L de crème allégée | *La crème n'arrive pas à foisonner comme une une crème fouettée normale car elle manque de matière grasse.*  |
| Monter 0.5 L de crème à T°C ambiante | *Le manque de froid ne facilite pas le foisonnement de la crème.* |
| Monter 0.5 L de crème à 3°C et 35% de matière grasse | *La présence de matière grasse et le froid combinés permettent un foisonnement stable car la MG reste bien ferme.* |

**Application**

**Chantilly chocolat**

* Faire fondre 175g de chocolat à 35°C.
* Dans la crème grasse montée à froid (dernière expérience), incorporer 1/3 de la masse de chocolat fondu, puis les 2/3 restants.

**Crêpes**

* Peser 125g de farine et disposer en fontaine.
* Ajouter 3 œufs au centre, 1 pincée de sel, 10g de sucre et 0.25l de lait.
* Mélanger sans faire de grumeaux.
* Passer au chinois.
* Faire sauter des crêpes fines.

**Finition**

* Disposer de la chantilly chocolat sur une moitié de crêpe.
* Replier en 2 et disposer sur plat.