



La cuisine moléculaire lors de la fête de la science

publié le 13/10/2015

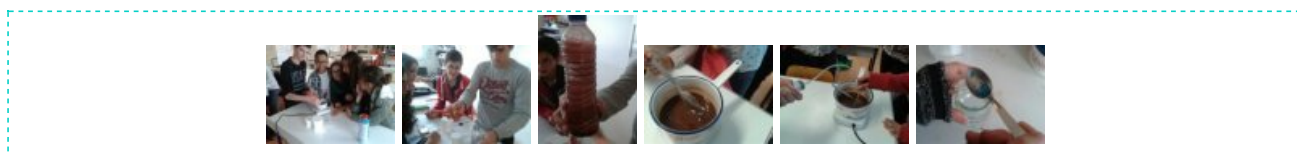
Lors de la semaine de la fête de la science, les élèves des ateliers scientifiques ont bénéficié de différentes animations sur la cuisine moléculaire.

Ainsi, les élèves ont pris connaissance avec des composés chimiques qui leur a permis de faire de la cuisine "autrement"...

Ils ont donc préparé entre autres, des spaghettis de chocolat noir, bleu et blanc, des perles d'alginate pour décorer des cocktails ou de la mousse de jus de fruit.

Ils ont également vu les propriétés de la maïzena qui peut être à la fois liquide ou solide...

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.