

La cuisine moléculaire 2

Pour la 2ème partie de notre cuisine moléculaire, l'animatrice nous a proposé de fabriquer des billes.

Pour commencer nous avons versé du miel dans une casserole et ajouté de l'eau chaude

Ensuite nous avons versé du agar agar qui est un gélifiant végétal et mélangé avec un fouet.



Nous avons décidé de faire des billes de 3 couleurs différentes avec les colorants alimentaires :



Puis Armelle a sorti une bouteille d'huile de pépins de raisins du congélateur que nous avons versée dans un récipient.



A l'aide de pailles, nous avons versé quelques gouttes de notre mélange dans l'huile. Le mélange s'est solidifié prenant la forme de gouttes ou de billes colorées.



Avec une passoire nous avons récupéré nos billes !

