

La cuisine moléculaire : La mousse de schtroumpfs

L'association Récréa-sciences est revenue dans notre école pour nous faire vivre des expériences scientifiques.

Dans la classe des CP-CE1 nous avons cuisiné une mousse de schtroumpfs. Pour cela nous nous sommes installés dans le réfectoire et nous avons découvert une table avec plusieurs ingrédients.



L'animatrice, Armelle, a commencé à nous verser à chacun un peu de sirop dans un gobelet, il fallait le boire pour déterminer le goût. Comme il était jaune, nous avons émis plusieurs hypothèses : citron, miel... Il s'agissait juste d'eau avec un colorant alimentaire jaune !



Ensuite nous avons voulu faire notre fameuse mousse de schtroumpfs. Nous avons dû réfléchir comment transformer un bonbon gélatineux et élastique en une mousse. Nous l'avons d'abord mis dans l'eau : rien. Puis nous avons fait chauffer l'eau, le bonbon a fondu. Ensuite nous avons ajouté du bicarbonate alimentaire et voilà le résultat :



Nous avons tous goûté la mousse:



Nous avons tenté de faire une mousse avec du citron. Nous avons donc fait chauffer le citron et ajouté le bicarbonate mais très vite la mousse a disparu. Nous avons conclu que c'est la gélatine contenue dans le bonbon qui a permis à la mousse de rester.

