

Décrire et expliquer le rôle de la levure dans une recette.

La levure transforme des aliments (matière organique), par exemple de la farine en pain. La levure fait intervenir des micro-organismes qu'on appelle des champignons microscopiques. Quand on met de la levure cela fait gonfler les aliments.

La levure peut aussi transformer l'amidon de la farine en gaz.

L'action de la levure dépend de la température ainsi que du temps de repos de l'aliment mélangé à la levure.

J'ai fait un quatre -quart pour regarder l'action de la levure. On a mélangé de la levure chimique avec les aliments (œufs, farine, beurre, fleur d'oranger, sucre).



Voici la pâte du quatre – quart avant cuisson :

- Dans le pot de gauche :de la pâte avec levure
- Dans le pot de droite :de la pâte sans levure

A la cuisson on voit que le gâteau du pot de gauche a beaucoup gonflé (grâce à la levure).



Voici le gâteau (de l'expérience).