Livret de formalisation – Classe de seconde STHR-

Matière : Sciences et Technologies Culinaires

Séquence N°  : De la crème au beurre

**Des Crèmes fraîches…**



**Le** **foisonnement**



**Le Beurre :**

**La crème chantilly** :

**Analyser**



**Comprendre**

1. **La crème c’est quoi ?**

Des images !

Quelques exemples de sigles de qualité :

1. **La crème Chantilly**

Des images !

**Relevé d’observations :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Durée de l’opération | Evolution de la température | Consistance | Couleur | Texture |
| Début |  |  |  |  |
| 1’ |  |  |  |  |
| 2’ |  |  |  |  |
| 4’ |  |  |  |  |
| 6’ |  |  |  |  |
| Fin |  |  |  |  |

1. **L’analyse sensorielle des échantillons de crème chantilly**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation  Caractère | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 |   Absent Faible Moyen Fort Très fort | | | |
| Echantillons | | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 |
| Les sens | Les descripteurs |
| **Vue** | Couleur Blanche |  |  |  |  |
| Couleur jaune |  |  |  |  |
| **Odorat** | Odeur de lait |  |  |  |  |
| Odeur de fermenté |  |  |  |  |
| **Texture** | Liquide |  |  |  |  |
| Onctueuse |  |  |  |  |
| Pâteuse |  |  |  |  |
| Granuleuse |  |  |  |  |
| **Goût** | Acidité |  |  |  |  |
| Douceur |  |  |  |  |
| Fondant |  |  |  |  |
| Sucré |  |  |  |  |
| **Au final** | J’aime (oui /non) |  |  |  |  |

1. **Quels sont les critères de réussite d’une crème Chantilly ?**

Action :

Température :

Choix d’un produit :

Vidéo

Je sais réaliser une crème Chantilly

Car je sais choisir les produits :

Je connais les critères de réussite ou d’échec :

Mes observations :

1. Le beurre c’est quoi ?
2. **Le Beurre «  Maison »**

**Relevé d’observations :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Durée de l’opération | Evolution de la température | Consistance | Couleur | Texture |
| Début |  |  |  |  |
| 6’ |  |  |  |  |
| 8’ |  |  |  |  |
| 10’ |  |  |  |  |
| 15’ |  |  |  |  |
| Fin |  |  |  |  |

**La phase de séparation du beurre et du bas beurre** :

Vidéo

**Le salage à 3%**

1. **L’analyse sensorielle des échantillons de Beurre**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation  Caractère | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 |   Absent Faible Moyen Fort Très fort | | | |
| Echantillons | | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 |
| Les sens | Les descripteurs |
| **Vue** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Odorat** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Texture** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Goût** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Au final** | J’aime (oui /non) |  |  |  |  |

**Le beurre et ses utilisations** :

1. **Mon travail personnel :**

Je vais approfondir mes connaissances en recherchant :

\* l’historique de la recette de la Chantilly:

\* Les coupes glacées et desserts à base de Chantilly

\* Les différentes façons de faire de la Chantilly

\* Préciser les quantités de lait nécessaires à la fabrication de 1 kg de beurre.

* Expliquer en quoi la crème et le beurre sont des créateurs de valeurs en restauration.