

██████████
██████████
22/04/20

SVT: le rôle de la levure

Bonjour Madame

Pour mon devoir j'ai choisi la recette des petits pains. J'ai encore un peu de levure en poudre et pourrai essayer la brioche dimanche prochain pour l'observer et la manger !

Merci

A bientôt, Capucine

1/Tout d'abord j'ai préparé ma pâte puis je l'ai divisé en deux parties égales dans deux saladiers différents.

- Dans la première j'ai ajouté de la levure Boulangère. La deuxième est restée sans levure.

2/ Après une heure et quart de pause sous un torchon, j'ai constaté que la pâte avec levure a triplé de volume. En la regardant de près on voyait comme des petits cratères, des bosses, des trous et des bulles (comme dans le doc.levures sur l'aspect de la pâte à pain avec levure et après repos).

La pâte sans levure n'avait pas changé d'aspect ni de volume.

J'ai observé le même processus que dans le document p86 du livre.

J'en déduis donc que la levure a fait une réaction chimique avec l'amidon (blé), a provoqué un gonflement de la pâte et a produit de l'air.

Comme le montre les documents c et d de la page 86 du livre, « la levure transforme l'amidon contenu dans la farine en différents produits dont un gaz ».

3/ Après la cuisson, j'ai observé que le pain avec levure était plus gros que celui sans levure.

4/ En coupant les pains, j'ai constaté que celui sans levure était beaucoup plus compact que celui avec levure dont la mie était aérée.

J'ai bien observé le rôle que jouent les micro-organismes contenus dans la levure : produire du gaz à partir de l'amidon du blé.



Pâte du dessus : avec levure après 1h15 de repos
Pâte du dessous : sans levure après 1h15 de repos



Aspect de la pâte levée après 1h15 de repos



Pain de gauche sans levure : plus petit après 20 mn de cuisson
Pain de droite avec levure : plus gros après 20 mn de cuisson



à gauche : aspect aéré de la mie de pain avec levure
à droite : aspect compact de la mie de pain sans levure