

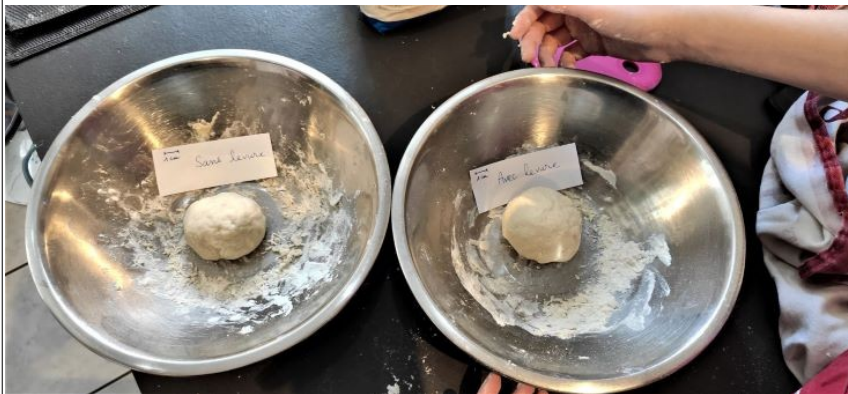


# DM de SVT

23/04/2020

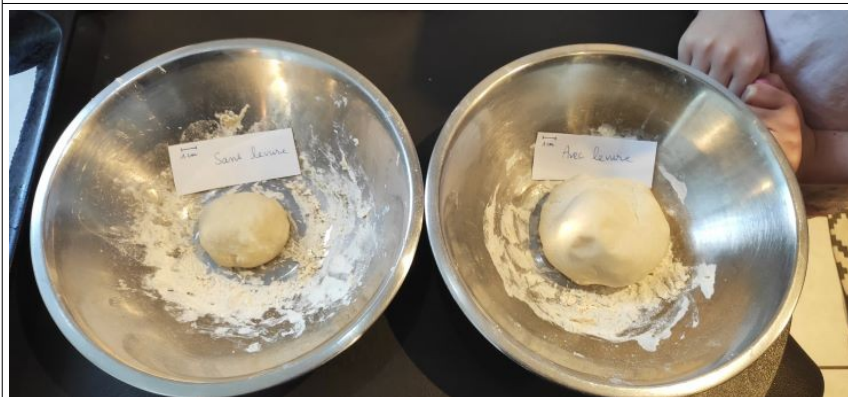
Compte-rendu de l'expérience :

Photos

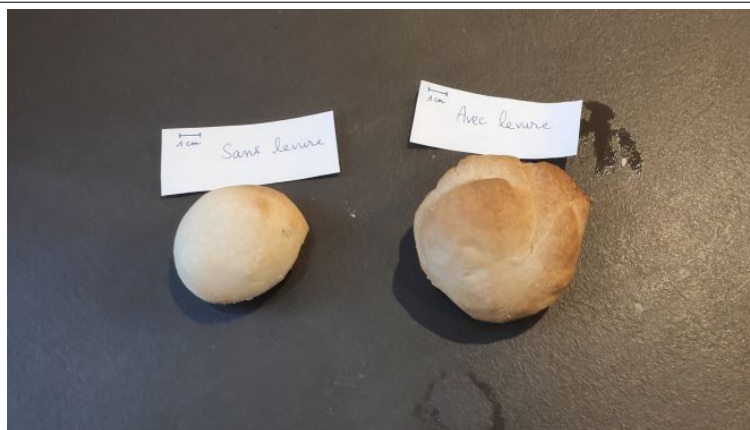


Observations

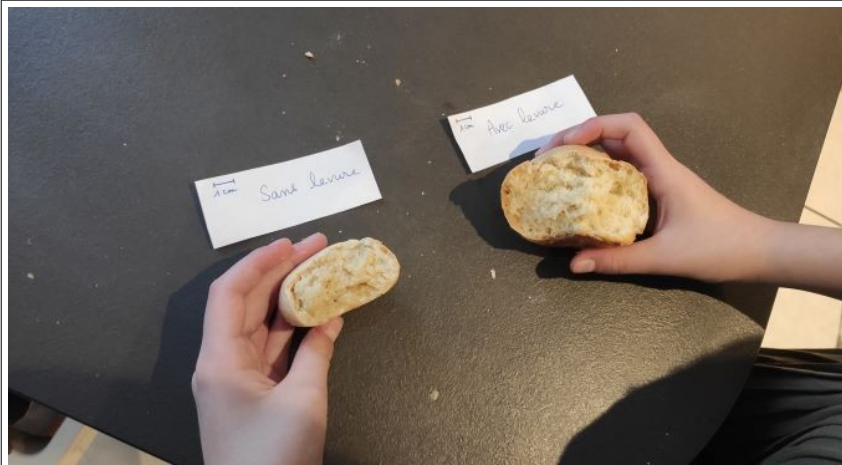
Après avoir mélangé la farine, l'eau, sel, sucre (à gauche) et le même mélange+levure (à droite) j'ai obtenu deux pâtes qui se ressemblent.



Après une heure de repos, la pâte qui contient la levure a gonflé alors que l'autre non.



Après cuisson la pâte avec levure a encore gonflé et l'autre très peu.



Quand on coupe la pâte cuite on voit bien que la pâte avec levure a beaucoup plus de « bulles » que l'autre pâte.

Dans les expériences fournies, quand il y a de l'eau+levure+farine le ballon gonfle alors que quand il n'y a que de la farine+eau ou eau+levure le ballon ne gonfle pas j'en déduis que les levures forment du gaz en présence de l'eau et la farine. Ce qui explique la présence des bulles.