

THÈME 3 • LES MÉLANGES AU QUOTIDIEN

3-5

COMMENT SÉPARER LES CONSTITUANTS D'UN MÉLANGE ?

En cuisine, que veut dire « passer au chinois ? »



NOM : Prénom : Classe :

OBJECTIFS :

- > Présenter la technique de filtration.
- > Mettre en œuvre un protocole de séparation des constituants d'un mélange.

Recette de chantilly au jus d'orange

Ingrédients

- 20 cl de jus d'orange
- 20 cl de crème liquide entière
- 40 g de sucre
- 1 pincée de cannelle

Préparation

1. Pressez les oranges pour obtenir 20 cl de jus sans pulpe.
2. Mélangez le jus à la crème liquide. Ajoutez le sucre et la cannelle. Mélangez bien.
- 3. Passez ce mélange plusieurs fois au chinois.**
4. Versez dans le siphon, injectez 2 cartouches de gaz et gardez au frais minimum 1/2 heure.
5. Secouez bien avant de servir.



1 Recherche documentaire

- > Qu'est-ce qu'un chinois ?
- Trouve une photo représentant un chinois.
- > Quels sont les autres ustensiles de cuisine qui ressemblent au chinois ?
- > Quelle est la différence entre ces ustensiles ?

2 Un peu d'histoire

- > Quelle est l'origine possible de ce mot ?



Quel est le rôle d'un chinois ?

- > Que peut-on dire du mélange ?

> À l'aide du matériel disponible, propose une expérience ou des expériences permettant de séparer les constituants de ce mélange jusqu'à obtenir un liquide homogène.

> Schématiser la (ou les) expérience(s) réalisée(s).

> Définir le principe de la technique de filtration.

MATERIEL

- Collant nylon, tamis réalisés avec des matériaux souples à maille de tailles différentes (filet utilisé pour les légumes...), filtres à café, Papier absorbant.
- Bouteille en plastique.
- Gobelets en plastique transparent.
- Élastiques
- Mélange : eau + cannelle + jus d'orange avec pulpe + sucre

En cuisine, que veut dire « passer au chinois ? »

THÈME 3 • LES MÉLANGES AU QUOTIDIEN

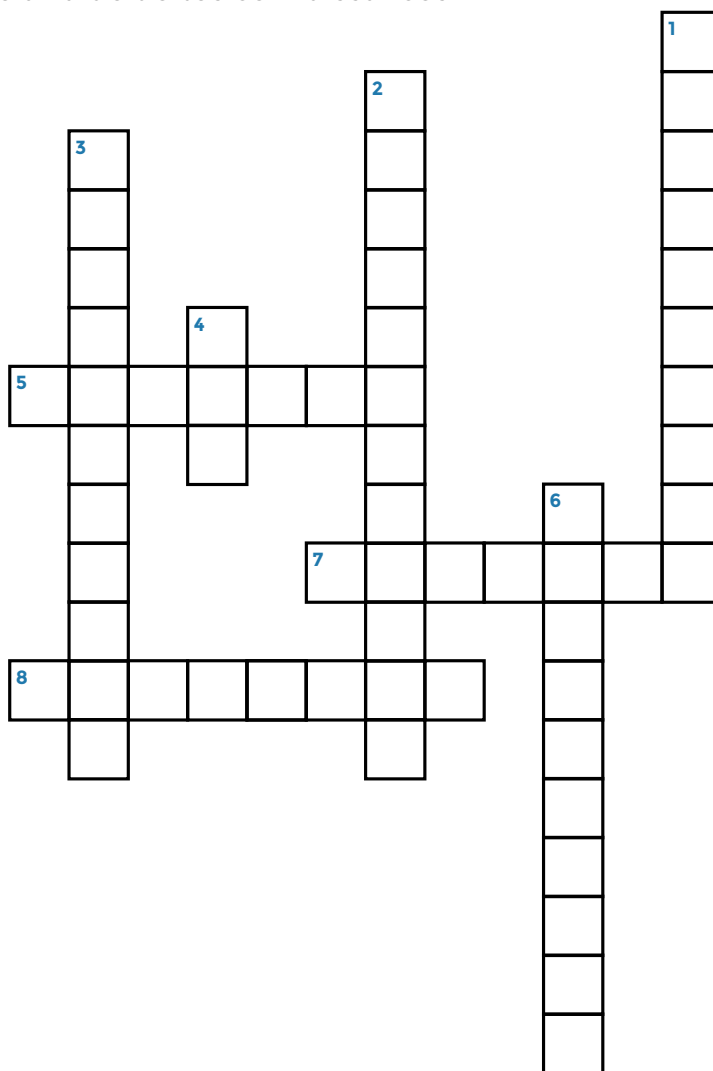
3-6

COMMENT SÉPARER LES CONSTITUANTS D'UN MÉLANGE ?



NOM : Prénom : Classe :

4 Complète la grille à l'aide de tes connaissances



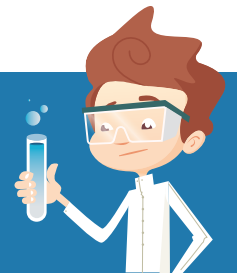
Horizontal

- 5. technique qui consiste à laisser reposer une substance dans un liquide chaud
- 7. se dit d'un mélange clair transparent
- 8. se dit d'un mélange dont on ne peut distinguer les constituants à l'œil nu

Vertical

- 1. nature du mélange quand un solide ne se mélange pas à un liquide
- 2. passage de l'eau de l'état liquide à l'état gazeux
- 3. technique qui consiste à laisser reposer un mélange
- 4. se dit d'un corps constitué d'une seule espèce
- 6. technique qui consiste à séparer les constituants d'un mélange hétérogène

THÈME 3 • LES MÉLANGES AU QUOTIDIEN



3-7

COMMENT SÉPARER LES CONSTITUANTS D'UN MÉLANGE ?

The French Press coffee

NOM : Prénom : Classe :

Il existe différentes façons de préparer du café :
avec une machine à espresso, une cafetière moka...
The «French Press coffee» est le nom donné par les Américains
à ce dispositif. Comment est obtenu le café ?

Document 1 : Description d'une cafetière à piston

- Carafe en verre.
- Piston en acier inoxydable.



Document 2 : Mode d'emploi



> Rédiger un texte court pour décrire chaque étape.

- 1
.....
- 2
.....
- 3
.....
- 4
.....
- 5
.....
- 6
.....

> Que pouvez-vous dire du mélange à l'étape 2 ?

.....
.....

> Pourquoi laisse-t-on reposer le mélange à l'étape 4 ?

.....
.....

> Que se passe-t-il quand on appuie sur le piston à l'étape 5 ?
Comment se nomme cette technique ?

.....
.....