

<https://eluardvenissieux.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article534>

# La gélification

- DISCIPLINES - SCIENCES PHYSIQUES - LA CUISINE DES CM2 - 2014-2015 -

Date de mise en ligne : dimanche 19 avril 2015

---

Copyright © Collège Paul Eluard, Vénissieux - Tous droits réservés

---

## La gélification

---

Pendant la première période les 5èmes ont coopéré avec les CM2 sur le thème de la gélification.



Ensemble ils ont pu effectuer de nombreuses expériences comme les serpentons de gelées aromatisés au sirop de cassis où ils ont pu découvrir le fonctionnement du gélifiant nommé caraghénane.



Par la suite ils ont aussi travaillé sur la mayonnaise, « Zyed a mis le jaune d'œuf dans le moule, Rachid a mis la moutarde, Camilia a mis l'huile ». Les ingrédients ont été mélangé à tour de rôle.





La rencontre avec le chef cuisinier fut une étape plaisante pour les jeunes CM2. Ils ont fait des cannellonis pesto et chèvre avec un nouveau gélifiant l'agar-agar.



« Nourhame a mis 150 mL dans la récipient en Inox. Aymene a mis le pesto puis Chayma a mélangé. Puis, on a ajouté l'agar agar. Vieira a mélangé avec le pied mixeur. On a chauffé jusqu'à 90°C et on l'a étalé sur la plaque pour le laisser refroidir ». Quand la gelée était prise ils l'ont découpé en forme rectangulaire. Ils ont déposé en longueur le fromage et l'ont enroulé délicatement sans le casser. Cette recette réalisée avec le chef sera réalisé de nouveaux avec les CM2 sous l'encadrement des 5èmes et du chef lors de la journée rencontre entre les différentes écoles participantes.





## La gélification



Ils vont se régaler !!!