Etude d'une recette

Document 1 Le gâteau au yaourt

Ingrédients

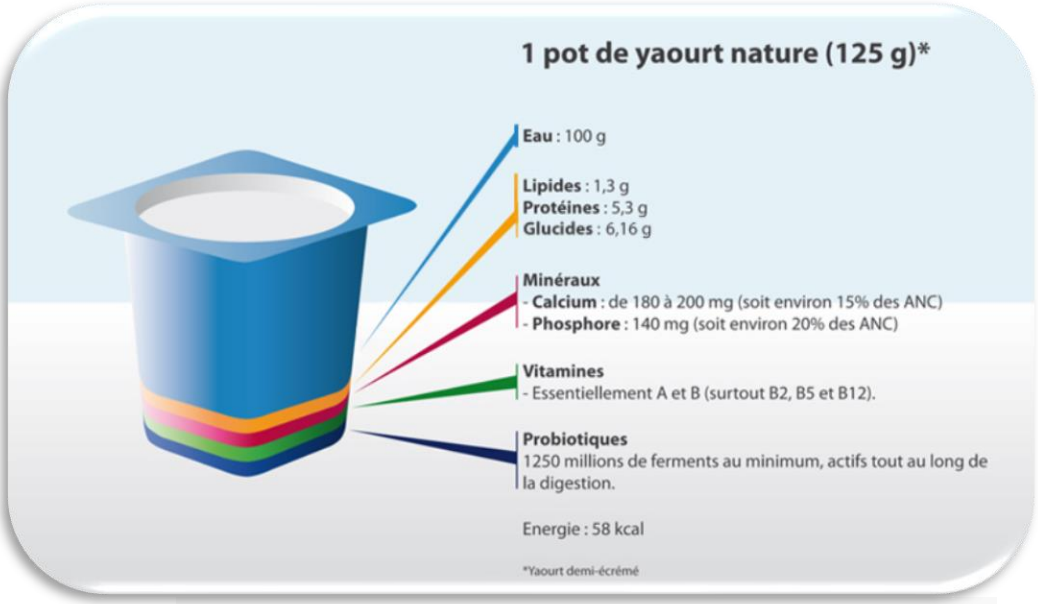
- ✓ 1 yaourt nature
- ✓ 2 pots de sucre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1/2 pot d'huile de tournesol
- ✓ 3 pots de farine de blé
- ✓ 1/2 sachet Levure Chimique
- ✓ 1 cuil. à soupe de beurre pour le moule

http://www.vahine.fr/recettes/gateaux-et-cakes/gateau-au-yaourt

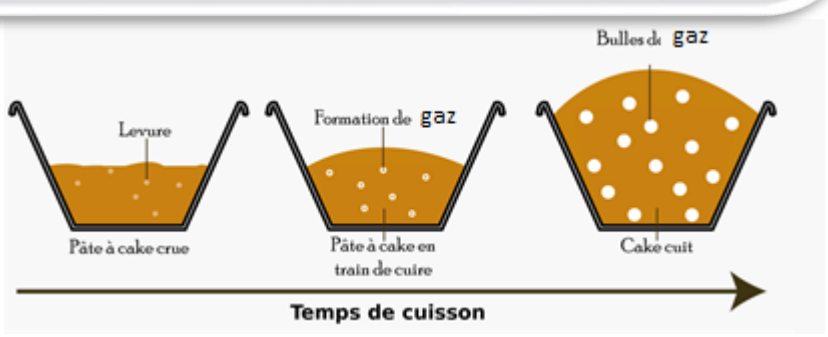
Préparation

1. Versez le yaourt dans un saladier.
2. Ajoutez 2 pots de yaourt de sucre, mélangez.
3. Ajoutez les œufs et l'huile. Mélangez vivement.
4. Versez la farine et la levure. Mélangez vivement, la pâte doit être lisse et homogène.
5. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
6. Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez une trentaine de minutes.

Document 2 Composition d'un yaourt nature



Document 3 La levure chimique



Le principe des levures est de produire un gaz. Ce gaz est emprisonné dans la pâte au cours de la cuisson. Le gaz est un état dans lequel la matière prend beaucoup plus de place que le liquide, ce qui produit une expansion de (fait lever) la pâte. Les bulles qui restent emprisonnées apportent du moelleux au futur pain ou gâteau.

Les levures chimiques sont des mélanges de solides qui produisent du gaz par transformation chimique, alors que la levure de boulanger est un microorganisme qui produit du gaz.

Bien entendu, la transformation ne doit pas se produire dans le sachet ! Une fois mélangées à la pâte, elle doit permettre une production de gaz au bon moment. C'est pour cela que ces transformations se produisent à une certaine température et en présence d'humidité.

http://curieuxdesavoir.com/92-les-levures.html