

Expériences avec de la levure de boulangerie

1. Réalise virtuellement, à l'aide du logiciel, des expériences avec de la levure de boulangerie (il est possible de réaliser 4 expériences différentes).
2. Complète, pour chaque expérience, le tableau ci-dessous (ingrédients utilisés et température), sans oublier le résultat de l'expérience indiqué par le logiciel.
3. Observe virtuellement au microscope chaque préparation réalisée, et complète le tableau en indiquant la quantité de levure (importante ou faible).

Expérience	Eau	Levure de boulangerie	Sucre	Température	Résultat	Observation au microscope
1	oui	oui				
2	oui	oui				
3	oui	oui				
4	oui	oui				

4. Rédige un texte pour expliquer le rôle de la levure de boulangerie dans la fabrication du pain et ses conditions d'utilisation (conclusion des expériences).