

Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada

Expérience sur les agents de levage

Nom:

Date:

Observations

1. Mesure la circonférence (le tour) de chacun des ballons à l'aide du ruban à mesurer avant et pendant le gonflement à des intervalles d'une minute.

Temps	Circonférence des ballons- Levure	Circonférence des ballons - Bicarbonate
Avant de verser le contenu des ballons dans les bouteilles		
1 minute		
2 minutes		
3 minutes		
4 minutes		
5 minutes		
6 minutes		
7 minutes		



Temps	Circonférence des ballons- Levure	Circonférence des ballons - Bicarbonate
8 minutes		
9 minutes		
10 minutes		
11 minutes		
12 minutes		
13 minutes		
14 minutes		
15 inutes		

2. Inscris le nombre de minutes écoulées avant que les ballons aient atteint leur taille maximale :

Levure	Bicarbonate

Questions

1. Tire délicatement sur l'embout des ballons pour laisser échapper l'air. Que se passe-t-il après une dizaine de minutes? Est-ce que les ballons se regonflent? Pourquoi selon toi?



2. Pourquoi faut-il cuire la pâte à pain rapide immédiatement après avoir mélangé les ingrédients?

3. Pourquoi faut-il patienter avant de cuire le pain à la levure de boulanger?

Ce plan de cours a été produit par le Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada.

[Consulter toutes les ressources d'apprentissage d'Ingenium sur notre site Web.](#)