

Crème glacée d'hiver

Objectif

Transformer un liquide en crème glacée grâce au froid, à la neige et au sel.

Matériel :

- Bol métallique
- Fouet
- 400ml de lait de coco ou crème
- 500ml de fruits en purée (mangue ou autre)
- Neige
- Sel



Explique dans tes mots pourquoi on met du sel sur la neige pour faire de la crème glacée.

À quelle température l'eau passe-t-elle de l'état liquide à solide ? _____ °C

Avec l'ajout de sel, à quelle température sera la neige ?

- 5°C
- 0°C
- 10°C ou même plus bas

Explique dans tes mots pourquoi on utilise un bol en acier inoxydable plutôt qu'un bol en plastique ou en bois.

Replace dans l'ordre les étapes du protocole d'expérience en numérotant les étapes de 1 à 5 :

- Brasser vigoureusement à l'aide d'un fouet.
- Déposer le bol et y ajouter le lait de coco et la purée de mangue.
- Ajouter une quantité considérable de sel sur la neige.
- Observer la texture afin d'obtenir un mélange crémeux et épais.
- Creuser un trou dans la neige de la dimension du bol.

Illustre tes observations au fil de l'expérience :



Avant de commencer à brasser



Pendant le brassage



Avant de déguster

En lien avec ce que tu as appris, dans les situations suivantes, choisis si le camion de sel ou le camion de sable serait plus approprié :

Il y a de la glace sur la route et il fait 0°C.	 
Il y a de la neige sur la route et il fait -25°C.	 