

Compte-rendu d'expérience (écrit scientifique)

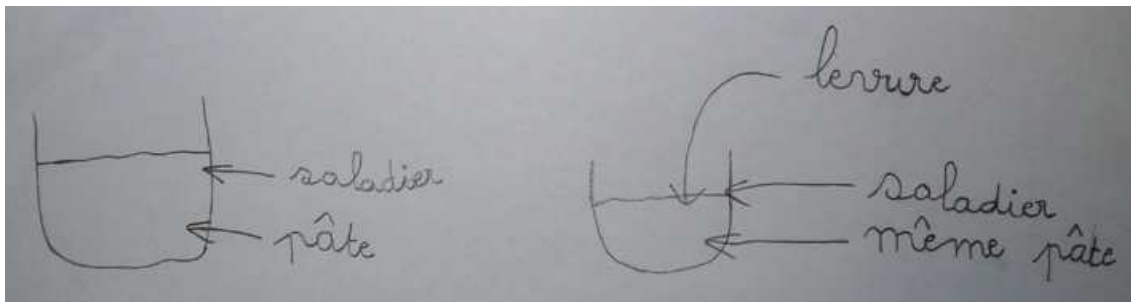
Titre : A quoi sert la levure dans un gâteau ?

Hypothèses :

- à rendre la pâte moins liquide
- à donner un autre goût

Expérience :

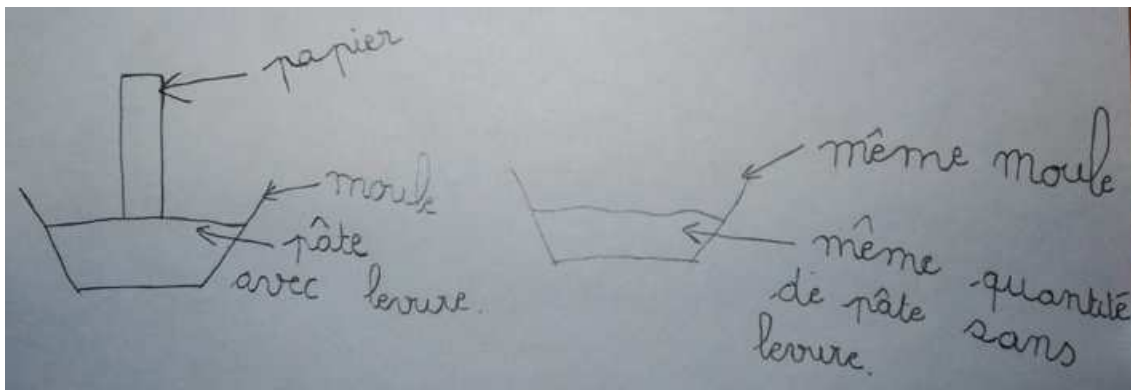
On prépare une pâte à gâteau au chocolat sans levure. On partage la pâte en deux.



1^{er} saladier : on n'ajoute rien

2^{ème} saladier : on ajoute de la levure

On verse dans des moules identiques



On met un papier dans le moule qui contient de la pâte avec levure pour le reconnaître.

Observations :

- la pâte avec levure est plus claire que celle sans levure
- dans le four, les gâteaux avec levure gonflent beaucoup plus que ceux sans levure
- quand on coupe les deux gâteaux leur « texture » est différente : le gâteau sans levure est plus tassé et celui avec levure s'effrite plus.
- Quand on les mange on sent une différence : certains préfèrent celui avec levure et d'autres préfèrent celui sans levure.

Conclusion : La levure sert à faire gonfler les gâteaux.