

Qu'est-ce que les ferments, et comment font-ils lever la pâte ?



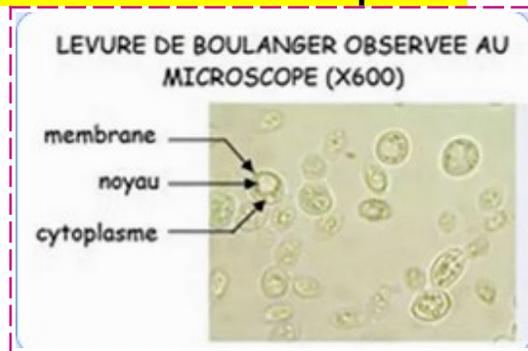
Rappels : observation au microscope des levures de boulanger : ce sont des microorganismes
Ce sont des êtres

unicellulaires, qui appartiennent au groupe des champignons.

Problème : comment les levures font-elles pour faire lever la pâte ?

Hypothèse :

Expérience :



	Expérience (.....)	Témoin (.....)
Contenu des tubes		
température		
Résultat immédiat
Résultat au bout de 7 jours

Discussion et conclusion (sur votre feuille de classeur)

Qu'est-ce que les ferments, et comment font-ils lever la pâte ?



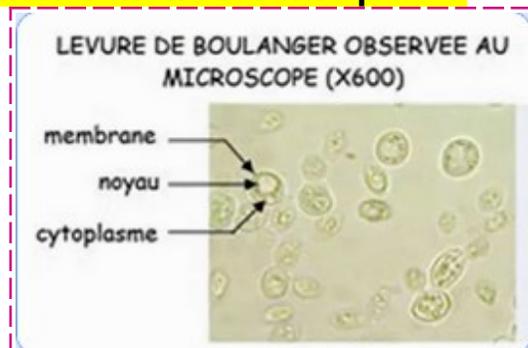
Rappels : observation au microscope des levures de boulanger : ce sont des microorganismes
Ce sont des êtres

unicellulaires, qui appartiennent au groupe des champignons.

Problème : comment les levures font-elles pour faire lever la pâte ?

Hypothèse :

Expérience :



	Expérience (.....)	Témoin (.....)
Contenu des tubes		
température		
Résultat immédiat
Résultat au bout de 7 jours

Discussion et conclusion (sur votre feuille de classeur)