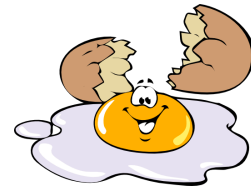


## Équipe 1 : Cuisiner avec les œufs



Les membres de l'équipe 1 :

- Anthony
- Gabriel
- Antoine
- Jade
- Laurence

La recette que vous ferez : La crème anglaise

Vos questions scientifiques sur l'œuf :

1. Quelle est l'anatomie de l'œuf ? Faites un dessin en indiquant les différentes parties de l'œuf et en expliquant la particularité de chacune de ces parties.
2. Quelle différence y a-t-il entre le jaune et le blanc d'œuf ?
3. Quels sont les trois ingrédients de base des crèmes desserts ?
4. Comment les œufs épaississent-ils dans une recette comme la crème anglaise ?
5. Quelles sont les trois astuces pour réussir la crème anglaise en cuisson directe sur le feu ?
6. Faites un « saviez-vous que? » de votre choix qui nous apprendra une information surprenante de l'œuf.

**Comment allez-vous vous répartir les questions équitablement ?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Équipe 2 : Cuisiner avec le sucre



Les membres de l'équipe 2 :

- Charles-Edward
- Louis
- Félix
- Charles-Étienne

La recette que vous ferez : Sucre à la crème

Vos questions scientifiques sur le sucre :

1. Comment le sucre à la crème (qui est un bonbon de type cristallisé) se forme-t-il ?
2. De quoi est constitué le sucre ?
3. Quels sont les différents rôles que peut occuper le sucre ? Expliquez-les brièvement.
4. Nommez quatre sortes différentes de sucre. Expliquez-les brièvement.
5. Faites un « saviez-vous que? » de votre choix qui nous apprendra une information surprenante du sucre.

**Comment allez-vous vous répartir les questions équitablement ?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Équipe 3 : Cuisiner avec la farine



Les membres de l'équipe 3 :

- Brittany
- Constance
- Édouard
- Élie

La recette que vous ferez : Le gâteau au beurre

Vos questions scientifiques sur la farine :

1. Quelle est l'anatomie du grain de blé ? Faites un dessin en indiquant les différentes parties.
2. Que se passe-t-il durant la cuisson des pâtisseries contenant de la farine ?
3. De quels trois ingrédients est composée la farine de blé ?
4. Nommez quatre sortes de farine.
5. Comment se forme le gâteau au beurre ? Expliquez brièvement les trois étapes.
6. Faites un « saviez-vous que ? » de votre choix qui nous apprendra une information surprenante de la farine.

**Comment allez-vous vous répartir les questions équitablement ?**

---

---

---

---

---

---

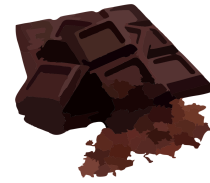
---

---

---

---

## Équipe 4 : Cuisiner avec le chocolat



### Les membres de l'équipe 4 :

- Gabriel
- Étienne
- Sean
- Lucas
- Simon-Olivier

### La recette que vous ferez : La mousse au chocolat

### Vos questions scientifiques sur le chocolat :

1. Quelles sont les étapes de transformation qui font passer le fruit du cacaoyer au chocolat tel que nous le connaissons ?
2. Si nous pouvions observer le chocolat noir au microscope, que verrions-nous ? Que verrions-nous de différent si nous observions le chocolat au lait ?
3. Nommez quatre types de chocolat. Décrivez-les brièvement.
4. Comment les blancs d'œufs montent-ils en neige ?
5. Nommez les huit astuces pour monter les blancs d'œufs en neige.
6. Faites un « saviez-vous que ? » de votre choix qui nous apprendra une information surprenante du chocolat.

### **Comment allez-vous vous répartir les questions équitablement ?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---