

bayard
5-8 ans
Youpi DOC

Youpi DOC

La grande histoire des JOUETS

Mensuel - n° 423 - Décembre 2023

L'expérience

Fabrique de la mousse au chocolat

Découvre le secret de la mousse!

SCIENCE



L'expérience

La mousse au chocolat, c'est délicieux.
Mais sais-tu pourquoi on dit que c'est une mousse ?
Avec cette expérience, tu vas le découvrir !

Il te faut :

Pour 4 personnes



L'aide d'un adulte



Un batteur électrique
ou manuel



3 œufs



100 grammes
de chocolat pâtissier



1 Casse les œufs et sépare
les blancs des jaunes.



2 Demande à un adulte
de faire fondre le chocolat
dans une casserole à feu doux.



3 Dans un saladier, mélange
les jaunes avec le chocolat.



4 Mets les blancs dans un grand
récipient et bats-les.

Regarde,
quand tu bats très vite
les blancs d'œufs,
des petites bulles d'air
se forment à l'intérieur.



Continue de battre
les blancs d'œufs
pour qu'ils deviennent
vraiment blancs.

Quand les bulles sont toutes petites,
le blanc ressemble à de la neige.



5 Ensuite, ajoute le blanc petit à petit au chocolat.



6 Mélange doucement pour ne pas trop écraser le blanc.



Quand tu manges ta mousse, regarde à l'intérieur. Tu verras qu'elle est pleine de trous.

Ce sont les bulles qui étaient dans le blanc que tu as battu en neige ! Tu vois, une mousse contient plein de bulles.

Merci à Joanne qui a posé pour notre expérience.



7 Pour finir, mets ta mousse au frais pendant au moins deux heures.



Le sais-tu ?



Quand on utilise **un savon**, on fabrique aussi de la mousse. Mais celle-ci est liquide !



Certains ballons sont en mousse de plastique. Grâce aux bulles à l'intérieur, ils rebondissent sans casser les vitres.

Conception et texte : Erik Franck. Photo : Rebecca Jossset. Illustration : Rémi Saillard.