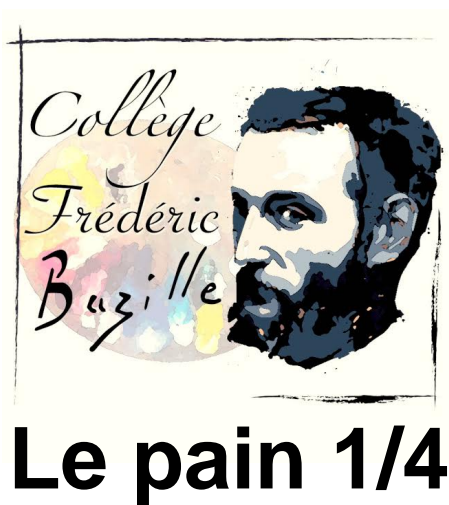
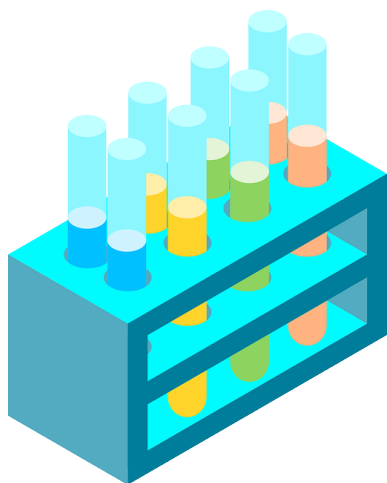


<http://clg-bazille-beaune-la-rolande.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article985>



- Sciences et Cuisine -



Date de mise en ligne : dimanche 24 janvier 2016

---

Copyright © Collège Frédéric Bazille - Tous droits réservés

---

La 1ère étape de cette étude du pain consiste à tester six pains à partir de critères à déterminer. Nous avons retenu les critères suivants : l'odeur, la couleur, la forme et bien sûr le goût.

Le test « à l'aveugle » commence (le nom des pains ne sera donné qu'à la fin de la dégustation) ; les résultats sont consignés dans un tableau.

La baguette tradition remporte un franc succès. Viennent ensuite la baguette multi-graines et le pain au maïs. Le pain aux figues, le pain de seigle et la baguette multi-ruits obtiennent des résultats honorables mais moins élevés que les autres pains.