

CRÈME GLACÉE MAISON

Matériel :

- ½ tasse de lait végétale ou animal
- ½ tasse de crème 35% végétale ou animale
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ¼ de cuillère à thé d'extrait de vanille pour de la crème glacée à la vanille
- 1 tasse à mesurer
- 1 grand sac plastique à fermeture hermétique (Ziploc)
- 1 petit sac plastique à fermeture hermétique (Ziploc)
- 4 tasses de glace
- 8 cuillères à soupe de gros sel
- Des mitaines

Démarche :

1. Dans la tasse à mesurer, mélanger le lait, la crème, le sucre et la vanille;
2. Verser le mélange dans le petit sac, refermer bien le sac en retirant le plus d'air possible et en s'assurant que le liquide ne peut pas sortir;
3. Dans le grand sac plastique, mettre la glace et le gros sel;
4. Placer le petit sac au centre de la glace dans le grand sac et le refermer;
5. Après avoir enfilé les mitaines de four, brasser le grand sac pendant au moins 5 minutes pendant que le mélange se transforme en crème glacée. Le tout devient très froid, donc il est important de mettre les mitaines.

Informations supplémentaires :

Cette expérience montre qu'il est possible de congeler le mélange sans congélateur! Cela est causé par le sel sur la glace qui accélère la fonte de la glace. Ce changement de l'état solide à l'état liquide demande de l'énergie. En effet, la glace doit absorber la chaleur qui provient du mélange à crème glacée, cela est une réaction **endothermique**. En transférant la chaleur vers la glace, le mélange se refroidit et passe de la phase liquide à la phase solide, c'est une réaction **exothermique**.

Contrairement à ce que tu peux penser, ce n'est donc pas le froid de la glace qui se transmet à la crème glacée, mais bien la crème glacée qui donne sa chaleur pour faire fondre la glace. Si tu ne mets pas de mitaine, tes mains vont transférer beaucoup de chaleur à la glace ce qui va ralentir ta création!

Il se vend maintenant des ballons qui fonctionnent sur le même principe : on met de la crème glacée d'un côté, de la glace et du sel de l'autre, on joue au soccer pendant une vingtaine de minutes et hop! De la bonne crème glacée!

