

Tu auras besoin de:

- Contenant à glace avec de la glace
- Cuillère
- Gros sel
- Sucre
- 1 grand sac transparent
- Extrait de vanille
- 2 petits sacs transparents
- Crème 35%
- Tasse à mesurer
- Ruban adhésif
- Papier journal
- Bol



Comment faire :

- Étape 1 :** Ajoute une cuillère de sucre, 80mL (1/3 tasse) de crème 35% et un peu de vanille dans un des petits sacs transparents.
- Étape 2 :** Une fois les ingrédients ajoutés, fermer le sac et agites-le tout pour mélanger le contenu.
- Étape 3 :** Place le sac dans le deuxième petit sac transparent et ferme-le.
- Étape 4 :** Ajoute 125 ml (1/2 tasse) de gros sel et 12 à 16 glaçons dans le grand sac transparent.
- Étape 5 :** Ferme le grand sac et agite-le pour mélanger la glace avec le sel.
- Étape 6 :** Mets les petits sacs transparents contenant le mélange dans le grand sac et referme le tout.
- Étape 7 :** Enveloppe le grand sac transparent dans le papier journal et mets du ruban adhésif pour fermer le paquet.
- Étape 8 :** Secoue le tout pendant environ 5 minutes.
- Étape 9 :** Ouvre les sacs et mets la crème glacée dans un bol (*attention de ne pas faire tomber de mélange glace et sel dans ta crème glacée.*).
- Étape 10 :** Goûte à ta crème glacée instantanée!



Ce qui s'est passé:

Cette expérience implique un phénomène appelé : la dépression du point de congélation. Le sel (son nom chimique est le chlorure de sodium) abaisse le point de congélation de l'eau de sorte qu'elle gèle à une température plus basse. Cela signifie que l'eau salée peut rester liquide à des températures plus froides que 0°C. Lorsque tu fais de la crème glacée à l'aide de la glace et du sel, cette eau froide et salée entourant la crème et le sucre permet à la crème de transférer sa chaleur et de congeler rapidement pour former de la crème glacée. La dépression du point de congélation est une chose vraiment utile dans les climats froids où le sel est répandu sur les routes et les allées pour empêcher la glace de se former ou pour faire fondre la glace par temps très froid!

Encore plus d'expériences

Essaye d'ajouter plus de sel ou de glace. Peux-tu améliorer la recette pour congeler plus rapidement la crème? Pour un ajout savoureux, tu peux également essayer différents arômes tels que du sirop de chocolat ou de fraise au lieu de l'extrait de vanille. Attention n'oublie pas le sucre !!!