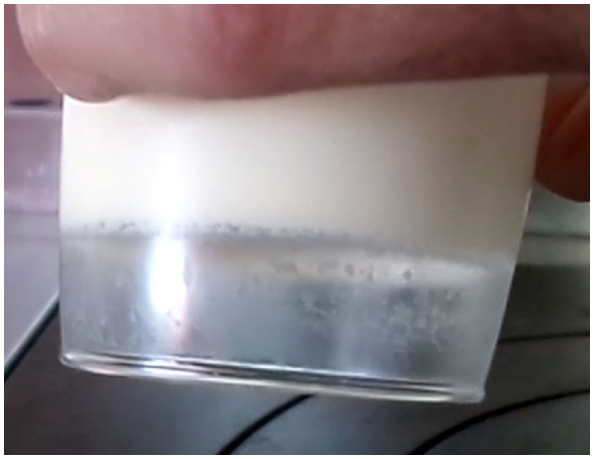
Défi 1 de l'aventure du cycle 2
Quel est l'ingrédient de la panna cotta qui permet au mélange de crème et de sucre de ne plus être liquide ?

Aurore et Eugène veulent faire de la panna cotta pour le goûter.
Ils se demandent quel est l'ingrédient qui permet au mélange de crème et de sucre de devenir consistant, de ne plus être liquide.



Qu'en pensez-vous ?
Est-ce la levure, l'agar-agar ou la gélatine ?

Faites des expériences ou des recherches documentaires pour trouver la réponse.

Voici ce que le maître du jeu vous demande :

- Envoyez des textes qui montrent ce que vous pensiez au départ (vos hypothèses).

- Envoyez des comptes-rendus de vos recherches, de vos essais / de ce que vous avez observé ou lu / de ce que vous avez compris.