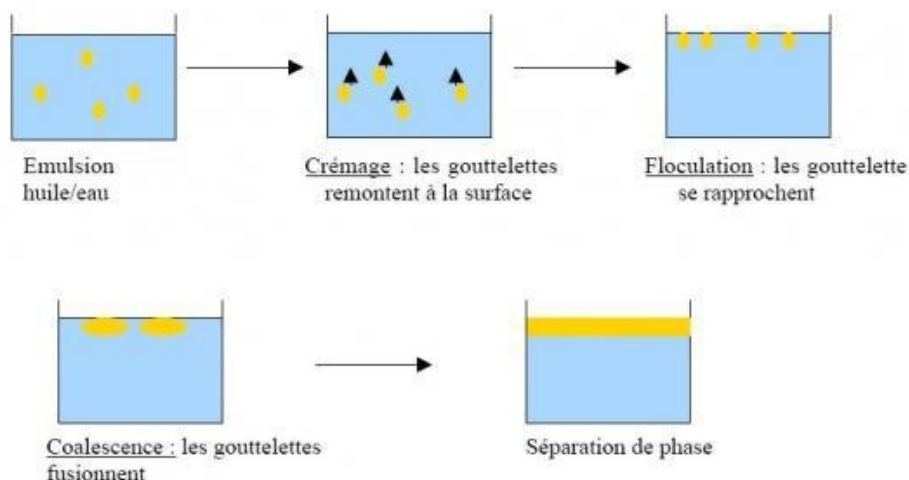
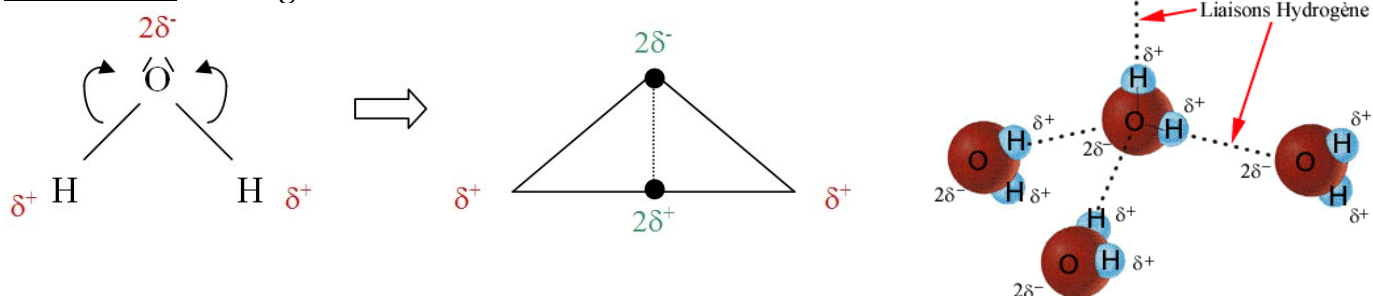




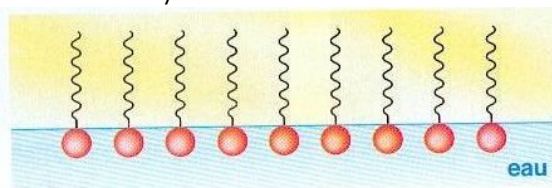
Document 1 : mélanger l'huile et l'eau – mission impossible ?



Document 2 : la magie de l'eau



Document 3 : structure des émulsifiants/tensioactifs

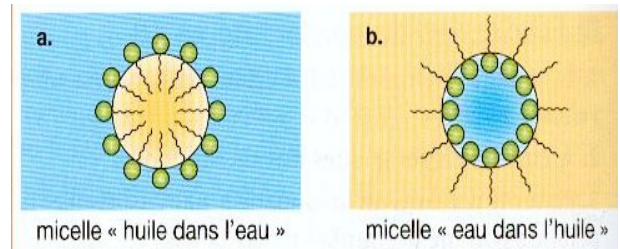
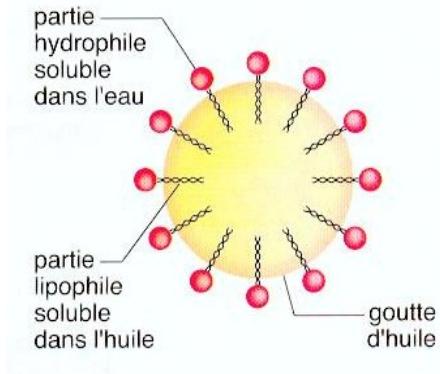


Document 4 : une recette de mayonnaise

Ingrédients
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 jaunes d'œufs dont le germe doit être retiré</li> <li>• Un litre d'huile</li> <li>• 10 grammes de sel fin</li> <li>• 1 gramme de poivre blanc</li> <li>• Une cuillerée et demie de vinaigre, ou l'équivalent en jus de citron, si l'on veut obtenir une mayonnaise très blanche.</li> </ul>
Déroulement
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batta au fouet les jaunes des œufs crus, additionnés de sel, de poivre, d'un filet de vinaigre ou de quelques gouttes de jus de citron.</li> <li>2. Ajouter l'huile goutte à goutte, puis la laisser couler en petit filet dans la sauce quand celle-ci commence à se lier.</li> <li>3. Rompre le corps de la sauce de temps en temps par addition de vinaigre ou de jus de citron.</li> <li>4. Additionner enfin 3 cuillerées d'eau bouillante à la sauce, ce qui a pour but d'en assurer la cohésion et de prévenir sa décomposition si elle doit être tenue en réserve.</li> </ol>

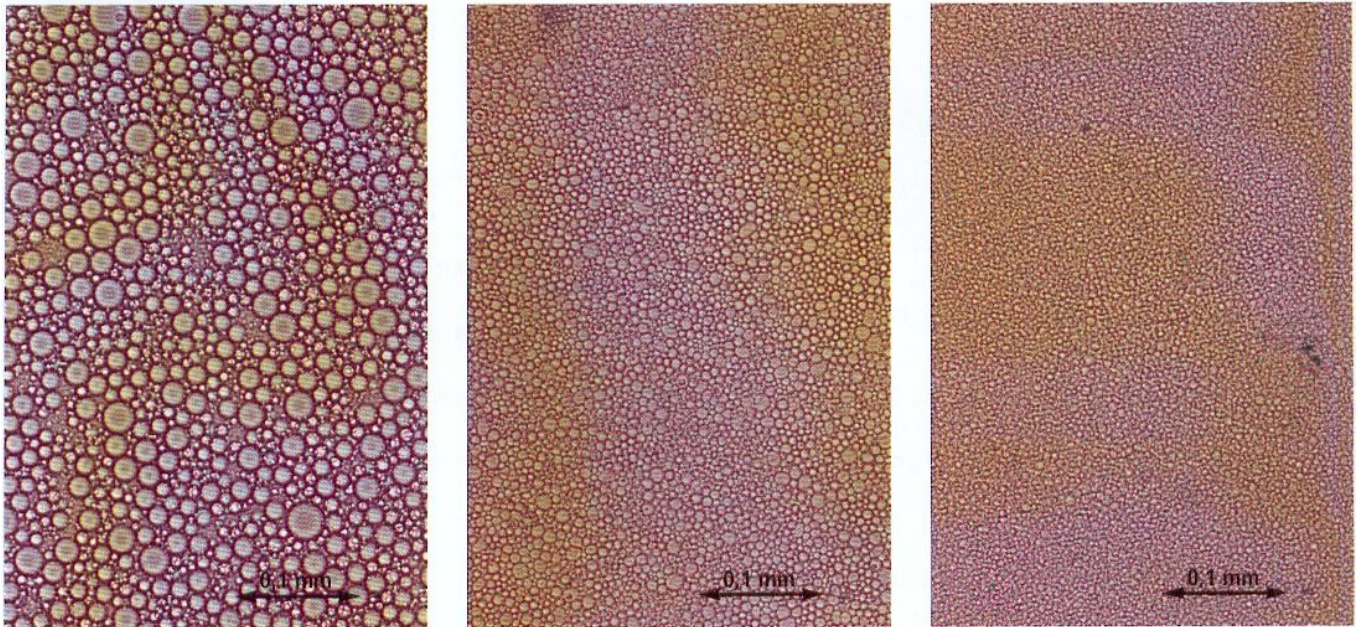


Document 5 : formation de micelles



Document 6 : deux sortes de micelles

Document 7 : agitation et compacité de la mayonnaise



► De la mayonnaise à différents stades de sa préparation, observée au microscope optique.