

**Contrôle 3 - 1C13 1C13bis**

**Levure biologique**

- 1 : Donner la composition de la levure biologique.
- 2 : Citer les 4 caractéristiques d'une bonne levure.
- 3 : A quelle température, la fermentation est-elle pratiquement bloquée ?
- 4 : De quoi la levure a-t-elle besoin pour une bonne fermentation ?
- 5 : Qui a découvert que la fermentation est provoquée par des organismes vivants ?

**Sel**

- 6 : Comment se nommait le premier impôt sur le sel ?
- 7 : Où trouve-t-on le sel ?
- 8 : Citer 3 rôles du sel dans la pâte.
- 9 : Citer 4 formes de commercialisation du sel.
- 10 : Quel est le dosage moyen du sel en pâtisserie ?