

Correction PC5-A1 : Volume, masse et recettes de cuisine !

Consignes :

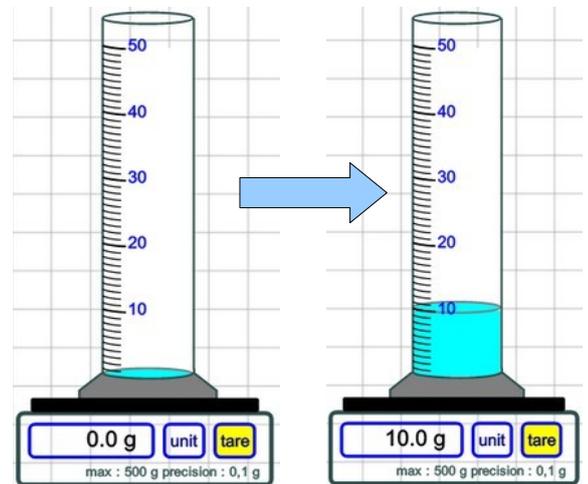
1. **Recopie** sur ta feuille le tableau ci-contre
2. **Utilise** le simulateur sur « gamuza » pour **réaliser** les mesures de masse et **compléter** les valeurs manquantes.
3. Maintenant que tu as réalisé les mesures avec le simulateur, **rédige** toutes les étapes du protocole expérimental permettant la mesure de la masse de 10 mL d'eau.

matière	volume (mL)	masse (g)
huile	10	9,0
eau	10	10,0
lait	10	10,5
sel	10	13,0
semoule	10	14,5
sucre	10	16,0
farine	10	25,0

Protocole expérimental

1. J'allume la balance.
 2. Je pose l'éprouvette sur la balance.
 3. Je fais la remise à zéro de la balance.
 4. Je verse la matière dans l'éprouvette, jusqu'à atteindre un volume de 10 mL.
 5. Je lis la valeur de la masse en gramme indiquée sur la balance.
4. **Réalise** ce protocole après validation par ton professeur, puis **présente** et **commente** correctement ton résultat.

Schéma de l'expérience



Pour l'eau on retrouve les résultats obtenus avec l'animation, soit 10 millilitres d'eau présentent une masse de 10 grammes.

5. **Réécris** la recette des brioches avec les quantités d'ingrédients indiquées en grammes.

Mesures

matière	volume (mL)	masse (g)
huile	10	9,0
eau	10	10,0
lait	10	10,5
sel	10	13,0
semoule	10	14,5
sucre	10	16,0
farine	10	25,0

Recette de brioche

matière	volume (mL)	masse (g)
huile	$90 = 9 \times 10$	$9 \times 9 = 81$
eau	10	10,0
lait	$100 = 10 \times 10$	$10 \times 10,5 = 105$
sel	$5 = 10 / 2$	$13,0 / 2 = 6,5$
sucre	$30 = 3 \times 10$	$3 \times 16,0 = 48$
farine	$100 = 10 \times 10$	$10 \times 25,0 = 250$