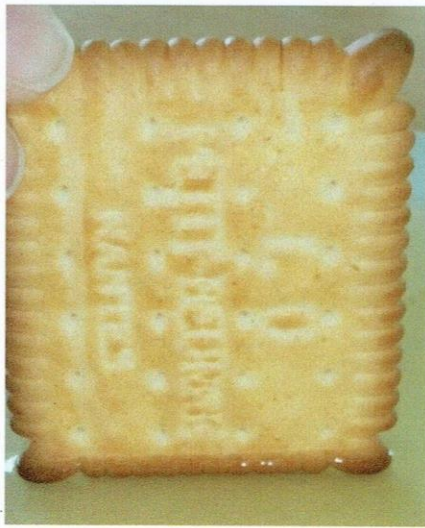




PAUSE CAFE

ET

PETIT BEURRE D'ALSACE



Résumé

Le phénomène d'imprégnation d'un solide poreux par un liquide est un sujet d'actualité, et se retrouve dans de nombreuses situations (industries alimentaires, pharmaceutiques ou textile, impression papier, bâtiment, etc...).

Notre travail consiste à étudier les conditions optimales pour tremper un biscuit sucré dans une boisson chaude (thé, café), sucrée ou non.

Nous avons alors tenté de répondre aux deux questions suivantes : **comment le thé pénètre-t-il dans un biscuit ? Comment peut-on optimiser le processus de fabrication du biscuit afin de maîtriser la texture, le goût et la tenue dans le thé ?**