



L'IMPACT DES PARAMÈTRES – BANC D'ESSAIS

Voici le tableau des tests que j'ai effectué en jouant avec les paramètres tel que je vous l'explique sur cette vidéo :

https://www.youtube.com/watch?v=sSFLoD_vFXY

NUMÉRO DU TEST	MACHINE UTILISÉE	TEMPÉRATURE EAU	AJOUT 2 OEUFs	QUANTITÉ LEVURE
1.	Hamilton Beach	33 °C (91 ° F)	OUI	2,5 ml (1/2 c. à thé)
2.	Black & Decker B2200	33 °C (91 ° F)	OUI	1 ml (1/4 c. à thé)
3.	Hamilton Beach	40 °C (104 ° F)	OUI	1 ml (1/4 c. à thé)
4.	Black & Decker B2200	45 °C (113 ° F)	OUI	1 ml (1/4 c. à thé)
5.	Black & Decker B2200	55 °C (131 ° F)	OUI	1 ml (1/4 c. à thé)
6.	Hamilton Beach	45 °C (113 ° F)	OUI	2,5 ml (1/2 c. à thé) aucun sel
7.	Hamilton Beach	24 °C (75 ° F)	OUI	1 ml (1/4 c. à thé)
8.	Hamilton Beach Farine non raclée à la spatule.	40 °C (104 ° F)	OUI	1 ml (1/4 c. à thé)