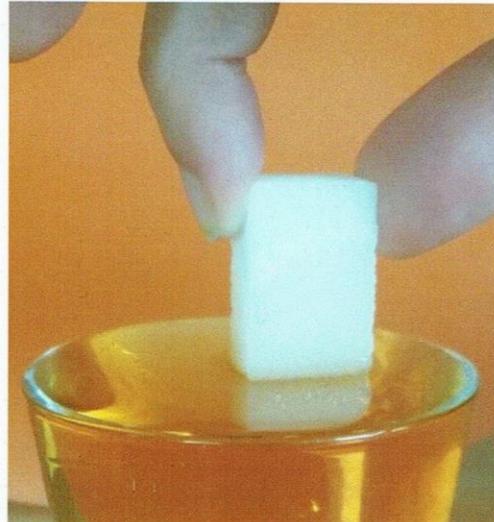
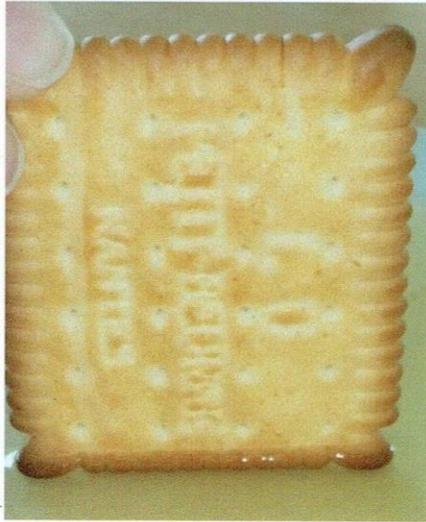


PAUSE CAFE ET PETIT BEURRE D'ALSACE



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 à la question suivante : comment optimiser le trempage d'un biscuit dans le thé ou le café ?

Nous vous présentons ici plus particulièrement la partie de notre travail liée à la dynamique d'imprégnation d'un « Petit Beurre d'Alsace » par un liquide chaud (thé ou café).