

# Quelle différence entre le bicarbonate de soude et la levure chimique ?

## LEVURE CHIMIQUE



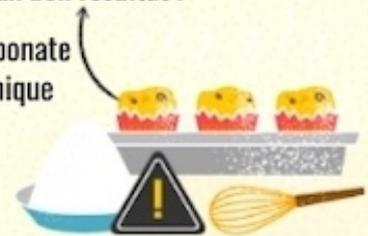
- ✓ Contient du bicarbonate de sodium
- ✓ Contient également un agent acidifiant et un agent de conservation
- ✓ 2 types de levures chimiques : à **simple action** et à **double action**
- ✓ **Simple action** : action levante au contact de l'humidité
- ✓ **Double action** : une première action levante au contact de l'humidité, puis une deuxième au contact de la chaleur



## BICARBONATE DE SOUDE



- ✓ Bicarbonate de sodium
- ✓ Produit des bulles de CO<sub>2</sub> qui se dilatent sous l'effet de la chaleur, ce qui fait gonfler la pâte
- ✓ Action levante au contact de l'humidité et un agent acidifiant
- ✓ Bien respecter les dosages pour un bon résultat !
- ✓ En trop grande quantité, le bicarbonate peut donner un arrière-goût chimique désagréable



[ce comment-economiser.fr](http://comment-economiser.fr)

## LEQUEL UTILISER ?

Ce sont les autres ingrédients de la recette qui déterminent quel produit utiliser



- ✓ **Bicarbonate de soude** : pour les biscuits & les muffins



- ✓ **Levure chimique** : pour le pain & les gâteaux