

LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

Le Sucre

DÉFINITION



ORIGINES

Le saccharose utilisé dans l'alimentation provient de :



- La canne à sucre

Plante des pays chauds, elle appartient à la même famille que le blé : Les graminées. Elle contient 15% de sucre.

- La betterave

Plante cultivée dans le Nord de la France. Elle appartient à la famille des épinards. Elle contient 15 à 20% de son poids en sucre.



RÔLES EN PANIFICATION

En ajoutant du sucre à la pâte, le boulanger modifie sensiblement les caractéristiques de celle-ci :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



DIFFÉRENTS TYPES DE SUCRE

Le sucre se présente sous différentes formes autres que le classique sucre en morceaux :



Sucre de canne ou de betterave qui n'est pas totalement raffiné. Plus ou moins chauffé ce sucre obtient une couleur blonde, rousse ou brune. Sa saveur est caractéristique.



Sucre blond ou brun, de consistance moelleuse, coloré et naturellement parfumé.



Le sucre

Il est blanc ou brun et est obtenu par cristallisation lente d'un sirop de sucre.



Le sucre

Ces grains sont obtenus par concassage de morceaux de sucre raffiné. Il est également appelé « sucre en grêlons ».



Le sucre

Sucre formé de fins cristaux, il est très pur mais fond moins bien.



Le sucre

Sucre blanc cristallisé, tamisé puis broyé. Il est également appelé « sucre en poudre ».



Le sucre

Sucre blanc cristallisé, finement broyé, contenant 3% d'amidon pour éviter aux grains de coller entre eux.



Le sucre

Mise en contact d'un acide dilué avec un sirop de sucre très pur pendant une durée plus ou moins longue. De consistance blanche et liquide proche du miel, il améliore la conservation des produits.



Le sucre

De composition chimique, découvert par hasard en 1965, ce sucre de synthèse est composé de 2 acides aminés* (*la phénylalanine et l'acide aspartique). De plus en plus dans les métiers alimentaires, des recettes à base de ce sucre font leur apparition surtout destinée aux diabétiques.

