Le SUCRE et notre quotidien

Un peu d'histoire

Quelques dates :

Traces de la fabrication du sucre par extraction vers 10 000 ou 6 000 avant J.-C. dans le Nord-Est de l'Inde ou dans le Pacifique Sud.

Grèce Antique, le miel est utilisé pour ses propriétés sucrées.

IIe millénaire avant notre ère, culture de la canne dans la vallée de l'Indus.

Vers 350, cristallisation du sucre en Inde.

Xe siècle, découverte de la canne sucrière par les Arabes, qui la développe dans tout le monde musulman.

Moyen-âge, le sucre de canne arrive en Occident.

Milieu du XVIe siècle, le sucre est importé au Brésil par les Portugais. à partir de 1625, la canne à sucre est importée en Amérique du Sud par les Hollandais.

XIXe siècle, essor du sucre de betterave.

1810, invention de la fabrication industrielle de sucre cristallisé par Jean-Baptiste Quéruel en France.

1855, invention des premiers morceaux de sucre blanc.

XIXe siècle, démocratisation de la consommation de sucre en Europe.
Sucre soufflé, sucre tiré, caramel : les températures de cuisson du sucre

INCONTOURNABLE : Cuisson du sucre

Une des bases de la pâtisserie et de la confiserie est la cuisson du sucre. Que ce soit pour réaliser un caramel, une meringue italienne ou des fruits confits : il est important de connaître les degrés de cuisson du sucre.
Sur le papier, rien n'est plus simple que la préparation d'un sucre cuit : de l'eau, du sucre semoule, une casserole et c'est parti !
Cependant il faudra faire preuve d'une grande vigilance, et surtout, vous munir d'un thermomètre à sonde pour gérer à la perfection votre cuisson du sucre.
Le sucre cuit passe par différents stades grâce à l'évaporation de l'eau.

Cette évaporation permet à votre sucre d'avoir différentes consistances. Sirop de sucre, petit filet, grand filet, petit boulé... il existe un nom pour chaque étape de la cuisson du sucre, et chacune possède de multiples utilisations.

Astuces pour la cuisson et travail du sucre

1/La première chose à faire avant de cuire du sucre est de choisir la **bonne casserole.** En effet, favorisez une casserole ayant un fond épais qui aura une meilleure répartition de la chaleur, et permettra à votre sucre d'avoir une cuisson homogène. Ensuite, il faudra que celle-ci ne soit ni trop large, ni trop petite. En effet, il faudra que le sucre atteigne au minimum une hauteur de 2 à 3 cm dans le fond de votre casserole, sans dépasser la moitié de la hauteur de celle-ci. Votre casserole dépendra donc de la quantité de sucre utilisée.
2/La deuxième étape à respecter sera de verser l'eau dans le fond de la casserole, avant d'y verser votre sucre. (pas forcément pour le caramel à beurre salé) La raison est simple, l'eau est présente pour permettre de dissoudre le sucre, et pour que cela se fasse de manière homogène, on commence par verser l'eau avant le sucre dans la casserole. Pour ce qui est du dosage de l'eau, nous vous conseillons de mettre l'équivalent d'un tiers du poids du sucre, cela permettra de bien l'imbiber. Pas besoin d'une précision au gramme près, puisque l'eau n'est là que pour dissoudre votre sucre dont la cuisson ne commencera que lorsque l'eau sera évaporée.
Si vous avez tendance à rater votre sucre cuit car celui-ci cristallise, une technique simple consiste à ajouter du jus de citron ou du glucose à votre préparation. Cela permettra de graisser le sucre.
3/Avant de lancer la cuisson, un dernier conseil, trempez un pinceau dans un bac d'eau froide. Ce pinceau vous servira à nettoyer les éclaboussures de sucre sur le pourtour de votre casserole durant la cuisson et éviter que celles-ci ne brûlent.
4/la cuisson du sucre, et là encore, il y a quelques techniques à suivre pour un résultat de qualité. Tout d'abord : **le thermomètre à sonde,**(8 à 20€). l'un des ustensiles à avoir pour faire cuire du sucre, c'est un thermomètre à sonde. Attention à ce que la sonde ne touche pas le fond de votre casserole durant la cuisson, cela fausserait la température indiquée. Par ailleurs, la cuisson du sucre devra se faire **à feu doux.**

5/**Gardez toujours un œil sur votre casserole** et sur la température de votre sucre pendant tout le long de votre préparation Enfin, lorsque votre sucre cuit sera à la température souhaitée, stoppez le feu, et plongez quelques secondes le fond de la casserole dans un saladier d'eau froide. Cela permettra de stopper la cuisson.(sauf dans caramel à beurre salé)

Sucre cuit : degrés de cuisson et utilisations

Sirop de sucre

Lorsque votre sucre est entre 100 et 105°C, vous avez un sirop de sucre (aussi appelé nappe). A cette température, vous pourrez utiliser

votre sucre cuit pour *imbiber vos gâteaux, réaliser des confitures, ou pocher des fruits confits.*
Votre sirop de sucre pourra être gardé au réfrigérateur pendant un mois, ainsi vous pourrez en mettre dans vos cocktails ou pour vos pâtisseries.
Si vous désirez vous en servir comme sirop de punchage, pensez à l'aromatiser au café, avec des zestes d'agrume, de la vanille, des épices ou même de l'alcool. Hormis l'alcool qui doit être ajouté au sirop de sucre froid, les autres arômes que vous pourriez choisir sont à ajouter pendant la cuisson du sucre.

Petit filet

« petit filet » le sucre qui atteint la température de 107°C. Cette appellation est due au fait que le sucre commence à faire des fils entre les doigts. En effet, avant d'utiliser des thermomètres de cuisine, les confiseurs et pâtissiers contrôlaient la température du sucre en trempant leurs doigts dans de l'eau froide avant de les tremper dans le sucre en cuisson.
Avec un sucre petit filet, vous pourrez réaliser certaines gelées et confitures, des fruits confits ou encore des mousses de fruits gourmandes.

Grand filet

« grand filet » à 110°C. Cette fois-ci, si vous prenez du sucre entre vos doigts, celui-ci fera des fils plus épais et plus résistants que précédemment.
Le sucre grand filet servira également pour les fruits confits, mais également pour la confection de crème au beurre, ou pour les plus courageux, de marrons glacés.

Petit boulé

Entre 112 et 117°C, le sucre devient « petit boulé ». Vous vous en doutez, il formerait une petite boule entre vos doigts.
A cette température, le sucre pourra être utilisé *pour une meringue italienne ou un appareil à bombe. La pâte à bombe, si vous ne le saviez pas, est une préparation mousseuse contenant de la crème fouetté, des jaunes d'œufs et un sucre petit boulé.*

Boulé

Entre 118 et 120°C. Ce sucre cuit permettra la *confection de fondant mou, de caramels mous (à la couleur blonde), ou encore d'une meringue italienne.*

Gros boulé

De 125 à 130°C « gros boulé ». A ce stade, vous pourrez l'utiliser pour *faire des caramels mous, de la guimauve, une pâte d'amande maison très fondante ou un fondant dur.*

Petit cassé

Entre 135 et 140°C, celui-ci ne forme plus une boule, il devient cassant, et collera à vos dents. On appelle cela le « petit cassé ».
Avec un sucre petit cassé vous pourrez confectionner de la *pâte d'amande, du nougat de Montélimar (aussi connu sous le nom de nougat tendre), des bonbons ou du caramel.*

Grand cassé

Entre 145 et 150°C, le sucre commencera déjà à être cassant.
Ainsi, un sucre grand cassé vous permettra la préparation de *nougat sec et pièces de sucre artistiques (sucre tiré, sucre soufflé, du sucre coulé ou sucre filé).*

Réalisation des différents sucres (Plus complexe et plus technique)

Sucre tiré
Lorsque le sucre est à la bonne température, versez-le sur une surface qui ne craint pas la chaleur (munissez-vous d'une toile de cuisson). A l'aide d'une spatule triangle, rabattez les bords du sucre vers le centre. Manipulez le sucre avec des gants à tirer le sucre, car le sucre sera encore à plus de 80°C. Il faut alors satiner le sucre, cette technique consiste à étirer le sucre entre vos mains pour lui donner un aspect nacré / satiné. Le travail du sucre tiré pourra alors se faire, il faudra toutefois vous munir d'une lampe à sucre, pour le maintenir malléable. Vous n'aurez plus qu'à réaliser *des rubans de sucre ou même des fleurs.*

Sucre soufflé
Comme pour le sucre tiré, pour faire du sucre soufflé, versez le sucre sur une surface ne craignant pas la chaleur, puis satinez-le en l'étirant une bonne trentaine de fois. Il vous faudra alors former une boule dans laquelle vous formerez un creux. Placez la canule de la pompe à sucre dans ce creux, et refermez votre boule autour de ce tube. Il ne vous reste plus qu'à activer la pompe pour faire gonfler votre boule de sucre et obtenir une belle sphère de sucre. Là encore, l'utilisation d'une lampe à sucre (cher)est idéale pour garder le sucre à une bonne température de travail.

Sucre coulé (réalisable sans achat de matériel et sans être un pro)
Idéal pour décorer le dessus d'un gâteau avec une plaque de sucre, osez le sucre coulé. Simple à réaliser, vous pourrez la colorer à l'infini à l'aide de colorant alimentaire hydrosoluble. Lorsque votre sucre est à 140°C, placez votre colorant, puis à 150°C, stoppez la cuisson. Versez immédiatement votre sucre coulé dans un moule ou un cercle à pâtisserie et attendez le refroidissement.

Sucre filé (joli résultat, demande des essais répétés)
Idéal pour réaliser un joli nid d'oiseau, le sucre filé se fait avec du sucre grand cassé (ou du sucre caramel à 155°C). Attendez quelques minutes pour que le sucre épaississe. Fixez un ou deux ustensiles dépassant de votre plan de travail, puis placez au sol une plaque (pour éviter de salir votre cuisine). Trempez alors votre fourchette dans le sucre cuit, puis effectuez un mouvement de balancier de gauche à droite, au-dessus de votre ustensile. Vous verrez alors des fils de sucre se former et s'étirer. Quand vous obtenez la quantité suffisante de sucre filé, récupérez-la et donnez-lui la forme voulue.

Caramel OUI
On ne vous le présente plus, au-delà de 150°C, le sucre devient un caramel brun, et plus la température augmentera, plus il sera

foncé. Attention à ne pas obtenir un caramel totalement brûlé cela va très vite.
Ce caramel sera cassant comme du verre que vous pourrez verser dans un moule pour obtenir une plaque de caramel d'une forme spécifique. Si vous souhaitez obtenir une crème caramel, ajoutez de la crème et du beurre salé dans votre casserole lorsque le caramel aura une belle couleur ambrée.
Pour résumer tout cela, voici un tableau regroupant les températures de cuisson du sucre et les utilisations que vous pourriez avoir.

Tableau des degrés de cuisson du sucre

DÉNOMINATION	TEMPÉRATURE (°C)	
Sirop (ou nappe)	100 - 105	Confitures, gelées, sirop d'imbib
Petit filet	107	Gelées, mousses de fruits, fruits
Grand filet	110	Marrons glacés, fruits confits, cr
Petit boulé	112 - 117	Meringue italienne, pâte à bomb
Boulé	118 - 120	Fondant mou, caramel mou
Gros boulé	125 - 130	Fondant dur, pâte d'amandes fon
Petit cassé	135 - 140	Pâte d'amandes, nougat tendre, b
Grand cassé	145 - 150	Nougat sec, sucre tiré, sucre sou
Caramel	150 et +	Caramel dur, cassant

Qu'est-ce que le sucre ?

Le sucre est une substance à la saveur douce que l'on retrouve dans de nombreuses plantes et plus particulièrement dans les racines ou les tiges.
Le sucre peut arborer de multiples formes et couleurs, qui peuvent être plus ou moins naturelles. Attention donc à ne pas se fier uniquement à la couleur mais à bien lire l'étiquette afin de voir de quelle plante le sucre a été tiré.
Source de glucides, le sucre apporte de l'énergie à l'organisme mais tend souvent à être diabolisé. Pourtant s'il est bien choisi et consommé sans excès, le sucre n'est pas néfaste pour la santé.
Selon Ecocert, le sucre est raffiné dès lors qu'il subit des opérations de « purification et décoloration ». Plus le sucre est raffiné, moins il possède de minéraux pour alimenter le corps. Au lieu d'apporter de l'énergie à l'organisme, le sucre raffiné va au contraire l'affaiblir, d'où l'importance de le choisir soigneusement
Le sucre apporte de la douceur et favorise la caramélisation. Il joue aussi un rôle dans la conservation et la levée des pâtes

les bienfaits du sucre complet

Comme il a conservé sa mélasse, le sucre complet présente l'avantage d'être riche en minéraux et oligoéléments, notamment en phosphore, magnésium et fer.
Sa qualité nutritive est ainsi supérieure à celle du sucre blanc, et c'est donc une alternative intéressante si l'on souhaite en réduire sa consommation.

.

Les bienfaits du sucre de coco

Le sucre de coco est le sucre qui a l'indice glycémique le plus bas (24,5 contre 65 pour le sucre blanc), ce qui en fait un ingrédient intéressant pour ceux qui souhaitent adopter un régime à indice glycémique bas.

Sucre raffiné et sucre non raffiné : quelles différences ?

Tous les sucres n'ont pas les mêmes qualités.
Tous ont la même fonction : apporter de la douceur à votre pâtisserie.
.

Les sucres blancs ne sont pas tous raffinés et les sucres bruns ne sont pas forcément les meilleurs pour la santé ! En effet, certains sucres blancs peuvent être légèrement caramélisés afin de jouer sur les saveurs.
La couleur ou la matière première ne suffisent à définir si un sucre est meilleur que l'autre. Le point de vigilance reste la transformation du produit. Comme la plupart des aliments, moins le sucre est transformé, meilleur il est pour la santé
Source de gourmandise, le sucre doit être consommé avec modération dans le cadre d'une alimentation variée et équilibréeM

Famille des sucres raffinés

- **Sucre blanc de canne :** sucre le plus raffiné afin de le débarrasser totalement de sa couleur. Peut être sous de nombreuses formes (cristal, semoule, en grain, glace, en cube, en perles)
- **Sucre de canne brun, roux, blond** : le sucre est plus ou moins raffiné afin d'obtenir ces nuances, apportées par la mélasse naturellement présente dans la canne à sucre.
- **Cassonade :** sucre issu de la canne à sucre et colorée à la façon d'un caramel.
- **Mélasse de canne ou mélasse noire** : matière très épaisse obtenue après que le jus de sucre a été concentré plusieurs fois afin de cristalliser le sucre. La mélasse se compose à 50% de sucre, d'eau, de sels minéraux et de matières azotées.
- **Vergeoise blonde ou brune** (appelée cassonade en Belgique) : issue de la betterave sucrière, couleur est obtenue en cuisant le sirop plusieurs fois afin d'obtenir une belle couleur brun foncé, pour passer de la vergeoise blonde à la vergeoise brune.

Famille des sucres complets (non raffinés)

- **Sucre complet, sucre brut ou sucre de canne complet :** issu du jus de la canne à sucre, il est pressé, filtré, cristallisé et déshydraté. Il possède encore toute sa mélasse
- **Rapadura :** sucre complet originaire d'Amérique latine. Possède une texture légèrement humide et une couleur très foncée.
- **Sucre Muscovado** : sucre de canne complet à forte teneur en mélasse et non raffiné provenant des Philippines ou de l'Île Maurice.

- **Sucre de betterave :** naturellement blanc, le sucre de betterave représente 95% du sucre consommé en France.

Les alternatives au sucre

La douceur n'est pas réservée uniquement au sucre ! D'autres aliments naturels se démarquent par leur sucrosité et peuvent très facilement se substituer ou être utilisés en complément des sucres cités précédemment :

- **Miel** : produit 100% naturel et non transformé, le miel est sans doute le meilleur puisqu'il possède un fort pouvoir sucrant et est riche en vitamines B et en minéraux, à condition de ne pas être chauffé au-delà de 40°C.
- **Sucre de fleur de coco :** la sève de la fleur de cocotier est chauffée jusqu'à complète évaporation de l'eau. Il possède une subtile saveur caramélisée. Le procédé (notamment la température utilisée) varie cependant d'un producteur à l'autre, ce qui influence la qualité du sucre final.

Le sirop obtenu peut ensuite être consommé directement soit sous forme liquide, soit être cristallisé pour donner du sucre de coco solide

- **Sirop d'agave** : issu de l'extraction de la sève de cactus, son pouvoir sucrant est plus important que le sucre blanc.
- **Sirop d'érable :** produit naturel par excellence également, la sève d'érable est simplement cuite. Riche en antioxydant, son fort pouvoir sucrant permet de diminuer les quantités recommandées dans une recette utilisant du sucre blanc.

Conseils d'utilisation en cuisine

Texture, couleur, saveur : libre à vous de choisir votre sucre préféré et de le remplacer par un autre type de sucre selon la recette.
Si tous les sucres peuvent se substituer les uns aux autres, certains se prêtent davantage à certaines préparations.
Pain d'épices, vous pouvez augmenter la quantité de miel et remplacer le sucre roux par une plus petite quantité de sucre Muscovado .
Sauce caramel, pourquoi ne pas remplacer le sucre blanc par du sucre de fleur de coco ? Même si vous n'aimez pas la noix de coco, vous ne ressentirez pas le goût du fruit, mais simplement une caramélisation plus accentuée.
Chouquettes ou les brioches parisiennes, rien ne remplace (pour le moment !) les perles de sucre !

Caramel

La cuisson du caramel (à sec) :
Consiste à faire fondre le sucre seul dans une casserole à feu doux (autour de 160 °C-180 °C).
Technique recommandée : Ajouter le sucre petit à petit au fur et à mesure qu'il fond, ou le déposer en une seule fois sans remuer brusquement pour éviter la « masse » (formation de gros blocs durs et amers).

Qu'il soit solide ou liquide, le caramel utilisé en pâtisserie et en confiseries est obtenu en faisant fondre du sucre par la chaleur. Nous présentons ici une technique de cuisson à sec. Tout d'abord, faites fondre votre sucre à feu doux, sans le mélanger pendant sa transformation afin de ne pas le faire grainer. A la place vous pouvez donner un délicat mouvement circulaire à la casserole pour uniformiser le sucre jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée et homogène. Si vous voyez que votre caramel cuit trop vite sur les bords, baissez le feu. Lorsqu'il est roux et fluide votre caramel est prêt !
Pour un caramel tendre à utiliser dans un dessert, ajoutez de la crème chaude pour le déglacer et réservez-le. Une fois refroidi, votre caramel est prêt à être utilisé à votre guise dans vos desserts !

Blanchir les œufs :

Fouetter énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre pendant environ 2 minutes à la main. Le mélange pâlit, prend du volume et piège de l'air grâce au pouvoir hygroscopique du sucre. [1]
Monter les blancs en neige / Meringue :
L'ajout progressif de sucre blanc dans des blancs d'œufs montés permet de serrer la meringue, de lui donner une texture brillante, élastique et d'empêcher qu'elle ne retombe. [1]

Cuire à la nappe :

Chauffer un mélange (souvent à base de sucre, jaunes et liquide) à feu doux sans ébullition jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement et recouvre le dos d'une cuillère en bois.

Sucres blancs et de base

Sucre semoule (en poudre) : Le standard polyvalent pour les pâtes à gâteaux, les biscuits et les crèmes. Le sucre semoule, qui provient de la betterave, enrobera à merveille vos pâtes de fruits.
Sucre cristal : À gros grains, idéal pour les confitures ou les pâtes à brioche. On obtient le sucre cristallisé par cristallisation du sirop. Il s'avère idéal pour réaliser les confitures et les décors de gâteaux !
Le sucre cristallisé blanc est obtenu à partir de la betterave sucrière. Il n'est ni altéré, ni transformé.
C'est un sucre idéal pour fabriquer des confitures, des sirops, des pâtes de fruits, des friandises...

Le sucre vanillé est un sucre en poudre auquel on ajoute au moins 10 % d'extrait de vanille naturelle. Il permet d'aromatiser les pâtisseries, biscuits, entremets, glaces, crèmes, chantilly, pâtes...

Sucre glace : Du sucre finement broyé (mélangé à un peu d'amidon) pour les glaçages et les blancs en neige. Le sucre glace

Le sucre glace était en fait blanc, cristallisé et réduit en poudre impalpable. On y ajoute ensuite de l'amidon pour éviter qu'il ne forme un bloc compact. Il s'utilise pour la préparation de

la meringue, de la pâte d'amande, des macarons et pour poudrer les gâteaux.
Astuce : faites-le maison en mixant du sucre dans votre robot muni de sa lame en S, bien plus économique !

Sucres roux et complets

Cassonade : Sucre roux issu exclusivement de la canne à sucre, aux notes vanillées et caramélisées.
On extrait la cassonade directement du jus de canne à sucre ou de la betterave sucrière. Elle est de couleur blonde ou brune avec un goût agréable de rhum et une saveur exotique. Savoureuse, moelleuse et suave, elle parfume les pâtes à gâteaux, le riz au lait végétal, les crêpes... Et apporte du croustillant aux pâtes à tartes.
Astuce : pensez à la conserver dans une boîte hermétique pour préserver sa souplesse et éviter qu'elle ne s'assèche
Vergeoise : Sucre moelleux (blonde ou brune) tiré du sirop de betterave, très utilisé dans le Nord et en Belgique. Cuit une première fois, il donne la vergeoise blonde; cuit une deuxième fois, il donne la vergeoise brune.
Sa consistance moelleuse et son goût prononcé sont utilisés pour les desserts régionaux du Nord, tels que gaufres, Spéculoos, tarte au sucre, pain perdu ou encore crème brûlée.

Sucres non raffinés (Muscovado, Rapadura) : Riches en mélasse, parfaits pour des saveurs prononcées (cookies, pains d'épices). *Le rapadura,* aussi appelé sucre de canne complet, offre une couleur très foncée, caramélisée. Non raffiné, il est totalement dépourvu de sa mélasse. En effet, il est le résultat direct du pressage de la canne, obtenu après évaporation de l'eau.

On produit le *sucre de fleur de coco* à partir de la fleur du cocotier. Il s'agit d'un sucre non raffiné, obtenu par cristallisation de la sève des tiges des fleurs de cocotiers.

Le *Muscovado* est quant à lui un sucre de canne complet, non raffiné en provenance des Philippines et de l'Île Maurice. Il est de couleur brun foncé, avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé. Pour le fabriquer, on chauffe le jus extrait de la canne à sucre, appelé vesou. Une fois le liquide évaporé totalement, on sèche le résidu, puis on le broie.

Sucres de décoration

Sucre perlé (en grains) : Gros grains blancs qui résistent à la chaleur, parfaits pour les chouquettes ou les gaufres.
Isomalt : Dérivé du saccharose, idéal pour les décors artistiques transparents.

Le sucre roux candi se présente sous la forme d'un gros cristal de sucre, que l'on obtient par cristallisation lente d'un sirop de sucre concentré.

Sucres techniques

Sirop de glucose : Évite la cristallisation du sucre et apporte de l'élasticité (caramels, ganaches, glaces).
Sucre inverti (trimoline) : Maintient l'humidité et prolonge la conservation du moelleux.
Le sucre gélifiant
Le sucre gélifiant est CELUI utilisé pour la préparation des confitures, mais on peut le remplacer par un autre sucre en poudre associé à l'agar-agar. C'est un sucre semoule auquel on a ajouté 0, 4 % de pectine et de 0,6 à 0,7 % d'acide citrique.

Miel : Pouvoir sucrant élevé et apport aromatique unique (pains d'épices, brioches).

L'utilisation du sucre en boulangerie-pâtisserie

.

Types de sucres	Procédé de fabrication	Aspect et caractéristiques
Blanc	Cristallisation de jus de betterave	Fins cristaux blancs, goût neutre
De canne (cassonade)	Cristallisation de jus de canne à sucre	Cristaux dorés, goût caramélisé.
Roux	Cristallisation partielle du jus de canne	Cristaux bruns, goût léger de mélasse
Vergeoise	Cuisson de sirop de betterave ou de canne	Fins cristaux bruns, goût riche et moelleux
Glace	Sucre blanc broyé en poudre	Poudre blanche, fondant rapide
Vanillé	Sucre blanc avec vanille ou extrait de vanille	Cristaux blancs, arôme vanille
De coco	Cristallisation de sève de cocotier	Granules bruns, goût de caramel
Candi	Cristallisation lente de sucre dans une solution liquide	Gros cristaux brillants, transparents ou colorés

Quel sucre pour quelles recettes ?

Le sucre blanc est présent dans la plupart des recettes de viennoiseries et de gâteau, et plus spécifiquement dans la réalisation d'un caramel. Le sucre semoule est obtenu en tamisant le sucre cristallisé
La cassonade et le sucre roux se présentent comme de bonnes alternatives au sucre blanc, donnant un goût plus caramélisé. Ils ont toutefois tendance à être moins fondants. Sucre roux cristallisé est obtenu à partir de la canne à sucre. Son léger goût de rhum est utilisé pour parfumer les desserts exotiques et anglo-saxons (ananas flambé, cookies, gaufre, crème brûlée, crumble...), mais aussi les bases pour entremets.
La vergeoise est spécifique aux recettes du nord de la France ou de la Belgique. On pense spécialement à la recette des crêpes à la vergeoise et à la bière.
Le sucre glace s'utilise en glaçage, dans la crème chantilly ou pour ajouter de la légèreté à certaines recettes de biscuits ou de desserts.

Il est soluble instantanément, ce qui en fait le sucre idéal pour la crème chantilly, la glace royale, les macarons et également pour décorer les pâtisseries, en le saupoudrant sur la surface, ou pour accompagner les gaufres.
Le sucre neige, ou Neuschnee, est un sucre très fluide et très blanc, qui est résistant à l'humidité, au froid et à la chaleur. Il ne fond pas sur les pâtisseries, résiste à la réfrigération et peut être saupoudré sur des préparations encore tièdes, ce qui en fait un sucre parfait pour le décor.
Le sucre pétillant est un sucre qui pétille dans la bouche. Il est fabriqué par un procédé particulier qui consiste à cuire le sucre puis à le refroidir sous pression de façon à enfermer des bulles de gaz à l'intérieur.
On l'utilise en inclusion dans les gâteaux, en décoration, ou encore dans les glaces.
Le sucre aromatisé et coloré est conçu pour l'aromatisation et le décor de pâtisseries. Vous pouvez ainsi l'utiliser pour "sucrer" les yaourts, aromatiser les pâtes à gâteaux, les tartes, les crèmes.
Il rehausse une salade de fruits, parfume les milk-shakes et les cocktails, sucre les crêpes et les gaufres, assaisonne ou colore les desserts, pâtisseries, cocktails ou encore les crèmes glacées.
Il peut également être utilisé dans des recettes salées pour caraméliser et déglacer.
Le sucre pour barbe à papa
Comme son nom l'indique, le sucre barbe à papa est utilisé pour la fabrication des célèbres gourmandises de fêtes foraines.
C'est un sucre coloré et aromatisé, que l'on peut aussi utiliser pour "sucrer" les yaourts, assaisonner ou colorer les desserts, pâtisseries, cocktails ou encore les crèmes glacées.

A quoi sert vraiment le sucre ?

L'action du sucre ne se limite pas au seul goût. Cet ingrédient a un impact direct sur la texture et la croûte.
Sensation en bouche : le sucre apporte une texture agréable et fondante en bouche.
Texture : joue un rôle crucial dans la texture des brioches, gâteaux et autres viennoiseries. Il stabilise les mélanges en apportant de la viscosité et de la plasticité aux pâtes. En retenant l'humidité, il rend les préparations plus moelleuses et tendres, empêchant ainsi le dessèchement.
Croûte : lors de la cuisson, le sucre caramélise sous l'effet de la chaleur, contribuant à la coloration dorée. Cette caramélisation, associée à la réaction de Maillard, enrichit la croûte en saveurs et en arômes complexes.
Fermentation : le sucre nourrit les levures lors de la fermentationen créant de petites poches d'air lors de la cuisson, ce qui favorise la levée des pâtes et rend les produits plus légers.

Conservation : allonge la durée de conservation en agissant comme conservateur naturel.

Les sirops de sucre

Sirop d'agave, d'érable, de fleur de coco, de riz ou mélasse... Si les sucres liquides sont nombreux, ils n'ont pas tous la même utilisation !
La mélasse
La mélasse est un sirop de canne à sucre de couleur foncée. Elle s'avère en effet très intéressante d'un point de vue nutritionnel, de par ses apports en fer, magnésium et calcium.
Astuce pâtisserie : privilégiez les sucres sous leur forme liquide pour agrémenter un appareil à gâteau sans gluten. Vous pouvez en effet compenser le manque de liant dans la pâte par un ajout de gras et/ou de sucre.
Le sirop d'agave bio est un sucre qui ne colore pas les préparations et son goût est relativement neutre, il s'adapte ainsi à toutes les recettes. Utilisez-le alors en respectant cette règle de conversion : 100g de sucre en poudre = 75g de sirop d'agave.

Le sirop d'érable et le sirop de fleur de coco apportent quant à eux une note subtile aux préparations. On les sélectionnera donc selon le goût recherché.
Les sirops de riz et d'orge malté disposent d'un fort pouvoir sucrant. Ils s'utilisent ainsi dans toutes les préparations avec le ratio : 100g de sucre en poudre = 50g de sirop de riz.
Attention : l'index glycémique du sirop de riz est très élevé et non adapté aux consommateurs diabétiques. Les intolérants/allergiques au gluten remplaceront quant à eux le sirop d'orge malté par le sirop de riz brun.