

LES SUCRES

Objectifs pédagogiques

A l'issue du stage, les participants devront être capable de :

- Décrire les différentes étapes de l'élaboration du sucre cristallisé,
- Identifier les catégories de saccharose utilisées en confiserie,
- Définir les différents états de saturation d'un sirop de saccharose
- Citer l'origine des sirops de glucose et les principales étapes de leur fabrication,
- Expliquer ce qui différencie les sirops de glucose entre eux,
- Expliquer le Dextrose Equivalent
- Expliquer en quoi consiste la réaction de Maillard
- Donner la composition du sucre inverti,
- Définir le pouvoir sucrant
- Expliquer le mécanisme des transferts d'eau entre les produits de confiserie et l'air ambiant,
- Définir l'HRE,
- Identifier les différents produits de confiserie,
- Citer les principales caractéristiques de ces produits : humidité, rapport sucre/sirop de glucose, matière premières caractéristiques, process résumé, HRE.

Programme

1. Présentation du Cycle Métier

- Les intervenants de L'Alliance 7
- L'organisation du Cycle Métier
- La pédagogie, l'orchestration et la finalité des étapes

2. Présentation des produits de confiserie

- sucres cuits, caramels, gélifiés, aérés, dragées, fondants etc ...
- caractéristiques principales sur la formulation et le process

3. Saccharose

- nature
- propriétés et mise en œuvre dans les produits de confiserie
- solubilité

4. Les sirops de glucose

- nature, obtention (voie acide, enzymatique)
- composition
- dextrose équivalent
- réaction de Maillard

- propriétés en confiserie : choix d'un sirop
- importance du rapport sucre/sirop de glucose dans les différents produits
- les isoglucoses : utilisation en confiserie

5. Le sucre inverti, le glucose et le fructose

- obtention, importance en confiserie

6. Les édulcorants

- définition
- pouvoir sucrant

6. Evaluation

Moyens pédagogiques : Diaporama

Durée : 2,5 J