

T6.5	Finaliser le décor du gâteau
C6.9	Confectionner des décors à base de sucre (sucre coulé, caramel)
C7.1	Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini

# Les cuissons du sucre et les sirops

## Le Caramel



### Situation professionnelle

Vous êtes en stage dans une pâtisserie traditionnelle « grains de sucre » à Saint-Flour. Ils sont spécialisés dans la réalisation de pièces montées et de décors en sucre pour les mariages. Leurs clients étant de plus en plus exigeants sur les thèmes et les éléments de décor qui doivent être à l'image de cette journée exceptionnelle, votre responsable vous demande de réaliser un caramel pour glacer les choux de la pièce montée ainsi qu'un socle en nougatine.

### Problématique

Au bout de quelques minutes, votre récipient de caramel est trop coloré et masse, il vous est impossible de poursuivre le glaçage des choux. Quelle action peut-on mettre en place pour éviter ces inconvénients ?

### Synthèse

À la fin de cette expérimentation, nous connaissons les bonnes pratiques à avoir pour la cuisson de notre caramel optimal.

### Activités de réflexion

#### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur la cuisson du caramel.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Le glucose

- .....
- .....
- .....
- .....

Températures et coloration

- .....
- .....
- .....
- .....

Atelier de production

1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier  
[Réaliser un caramel](#)
2. Production de groupe (protocoles)
3. Analyse sensorielle
4. Pour aller plus loin :



[Réaction de Maillard](#)



[Recette pâte à choux : Avec ou sans craquelin](#)

[Recette de la nougatine](#)

[Art des pièces montées](#)

Synthèse de l'atelier

*Sur fiche d'analyse technique*

# Analyse sensorielle d'un sirop de sucre cuit caramel

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (caramel)

Les 5 sens	Votre avis :	Caramel à sec	Caramel sucre et eau	Caramel avec glucose
<b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur <b>Écouter :</b>				
<b>Sentir :</b>				
<b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
<b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

**CONSTATS :**