

Fiche de synthèse des résultats observés

Objectifs :

- Choisir un produit sucrant respectant le goût et la texture de la recette
- Respecter les règles d'utilisation de ces produits

LES PRODUITS SUCRANTS

Quel produit sucrant dois-je utiliser pour réaliser une crème pâtissière ananas allégée ? Quelle sera la proportion à respecter ?

Les sucres classiques						Le sirop de sucre		Le miel	
									
Sucre semoule/glace		Sucre roux		Sucre muscovado		Sirop d'agave	Sirop d'érable	Miel de fleur	Miel « autre variété »
10 g	60 g	10 g	60 g	10 g	60 g	25 g	25 g	50 g	50 g
Règles d'utilisation									
<ul style="list-style-type: none"> • Blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs. 				<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger le sirop avec les jaunes. 				<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter le miel avec le lait. 	
Éléments à retenir									
Respecter les règles de la pasteurisation.				Respecter les règles de la pasteurisation.				Respecter les règles de la pasteurisation.	

Les édulcorants		Le sucre naturel du fruit	
			
Stévia	Sucralose	Ananas	
25 g	16 g	Ananas « vert »	Ananas « mûr »
Règles d'utilisation			
<ul style="list-style-type: none"> Mélanger correctement le sucre avec les jaunes d'œufs. 		<ul style="list-style-type: none"> Mixer l'ananas en purée et l'incorporer avec le lait. 	
Éléments à retenir			
Respecter les règles de la pasteurisation.		Respecter les règles de la pasteurisation.	