TECHNIQUE (S) DE BASE	**SIROPS DE SUCRE**	Page 642-644

DEFINITION	Mélange d'eau et de sucre en proportions variables et aromatisé. Ils servent de liquide de cuisson, à inhiber les préparations. Ils peuvent aussi être servis comme boisson ou comme jus d'accompagnement. Un sirop cuit au-delà de 105°C devient un sucre cuit.

quantités	unité	poids
Eau	L	0,10
Sucre semoule	Kg	0,100
Café fort expresso	L	0,10
Café soluble	Kg	0,010
Marsala	L	0,10

Progression : *Sirop au café*

1. Porter à ébullition l'eau et le sucre
2. Ajouter le café fort et le café soluble
3. Bien mélanger
4. Laisser tiédir et ajouter le Marsala
5. Imbiber les biscuits.

Commentaires Sirop utilisé pour imbiber des biscuits pour tiramisu

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
SIROP	Sucre non fondu	Il est nécessaire de faire bouillir l'eau de manière à dissoudre le sucre
	Cristallisation	Cuisson trop longue du sirop : évaporation importante de l'eau. Après une phase de fonte dans l'eau, il peut retrouver son état cristallin original si une trop forte évaporation intervient oui si le sirop est trop saturé. **On dit que le sucre « masse »**
AROMATISATION	Peu de goût d'alcool	L'alcool s'évapore vers 70°C, il faut donc l'incorporer à froid. De même pour les arômes vanille.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Mesure de la densité des sirops de sucre

Sirop de base à 60 % Brix		
Eau	Kg	0,140
Sucre semoule	Kg	0,190

+ Aromatisation alcool		
Eau	Kg	0,100
Alcool Rhum	Kg	0,100

+ Aromatisation orange		
Jus d'orange	Kg	0,330
Grand Marnier	Kg	0,075

+ Aromatisation cidre		
Cidre brut	Kg	0,330

+ Aromatisation poire		
Jus poire	Kg	0,100
Alcool poire	Kg	0,100

+ Aromatisation caramel		
Eau	Kg	0,550
Caramel	Kg	0,330

La densité d'un sirop est un paramètre essentiel à maitriser. Autrefois, la densité était mesurée avec un aéromètre Beaumé qui donnait le degré Baumé. Aujourd'hui cette unité n'est plus légale. Il est mesuré à l'aide d'un réfractomètre qui indique le % de matières sèches dans le sirop (Brix). Un sirop à 50 Brix contient 0,5 kg de sucre et 0,5 kg d'eau.

Edulcorant et pouvoir sucrant

lactose	16
maltose	33
Glucose standard	45
Isomalt	50
sorbitol	50

Glucose atomisé	50
Sirop de glucose	55 à 65
Glucose dextrose	70
saccharose	100
Sucre inverti	115

fructose	130
miel	130
Cyclamate de sodium	3000
Saccharine synthèse	30000

Propriétés : Le sucre saccharose est

- Soluble dans l'eau, caramélise,
- Insoluble dans l'alcool : les alcools sont détendus avec des sirops et non du sucre
- Hygroscopique : capte l'humidité ambiante,. Ajouté à des blancs montés, il stabilise le mélange et limite le relâchement, Ajouter à des jaunes, il les déshydrate.

Nature	Limites	Commentaires
Saturation en sucre (risque de cristallisation)	67% de sucre à 20°C 82% de sucre à 100°C	Les sirops sont saturés quand ils contiennent : 67 g de sucre et 33g d'eau, 82g de sucre et 18g d'eau
Sirop léger 16° Beaumé	Sirop à 33° Brix	Utilisé pour imbiber baba et savarins, pour les salades de fruits 0,500 kg de sucre au litre d'eau
Sirop de base 32° Beaumé	Sirop à 50°Brix	Utilisé pour la confection des sorbets, la mise au point du fondant, pour pocher certains fruits

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS	*Source : Cuisine expliquée – Editions BPI – Gilles Charles*	
Fruits pochés T 801	Fruits pochés sous-vide T 802	Sorbets T 702