

TECHNIQUE (S) DE BASE		ELEMENTS DE DECOR EN SUCRE CUIT		Page 658/660 Baillard
DEFINITION		Eléments de déco fabriqués à partir de caramel ou de sucre cuit. Ces éléments servent à apporter une touche croustillante ou à donner du volume à un dessert.		
quantités		unité	poids	<u>Progression : décor en caramel</u> - Dans un poêlon, réunir l'eau et le sucre. Faire fondre lentement et ajouter le glucose. Cuire au caramel. - Laisser refroidir jusqu'à 140° - Façonner le caramel en fins filaments (cloche spirale) sur un support très légèrement huilé (louche, fusils, ..)
Eau		L	0,05	
Sucre en morceaux		Kg	0,2	
Glucose		Kg	0,02	
Le caramel est cuit entre 150 et 165°C. En dessous, il restera mou et après refroidissement ou collera aux dents				

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CARAMEL	Cristallisation	Ne pas remuer le caramel. Bien faire fondre le sucre avant d'ajouter le glucose. Essuyer les bords du récipient avec un pinceau
FAÇONNAGE	Le caramel est trop liquide	Quand il est très chaud, le caramel est liquide. Il faut donc le laisser refroidir jusqu'à 140°C
	Le caramel durcit	Faire réchauffer légèrement le caramel sans le colorer
	Les éléments restent mous	Présence trop importante de glucose

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
Cuisson du caramel : la cristallisation. Un sirop cuit dans de mauvaises conditions peut cristalliser. Le sirop à base de saccharose souvent très saturé va cristalliser. En revanche en ajoutant un acide ou du glucose en début de cuisson, il est possible d'hydrolyser le saccharose et de le transformer en sucre simple, qui eux ne pourront plus cristalliser. Donc l'objectif premier à atteindre pour la cuisson d'un sucre ou la réalisation d'un caramel est d'enclencher cette réaction. Sans cette hydrolyse acide, le sucre cristallisera lors des nombreuses manipulations qu'il subira. Rappelons que pour cuire un caramel, les principales règles sont : 1. travailler dans un récipient propre et de taille adaptée, 2. nettoyer les bords du récipient avec un pinceau humide 3. acidifier le sucre au départ 4. ne pas remuer le sucre (ou ne pas incorporer de corps étrangers) durant sa cuisson Il existe trois grandes manières de cuire du sucre jusqu'au caramel : • <u>Le caramel classique cuit en poêlon.</u> Il permet après léger refroidissement de réaliser des éléments fins utilisés en décor (sucre filé, fruits filés...) Pour les sucres tirés, soufflés, il faudra veiller à graisser le sirop de base et ne pas trop cuire le sucre (145/150°C) pour qu'il reste souple à travailler • <u>Les caramels réalisés à partir d'un sucre cuit à 120°C puis caraméliser sur plaque ou en poêlon.</u> La pré-cuisson du sucre à 120°C permet d'éliminer une grande partie de l'eau du sirop et limite l'ébullition (le caramel contient moins de bulles). La caramélisation sur plaque permet de libérer du temps de travail, mais permet également de réaliser de plus fines épaisseurs. La caramélisation en poêlon correspond à la fabrication des pralines (fruits secs ajoutés à un sucre cuits à 121°C, puis sablés et caramélisés) • <u>Le caramel réalisé directement à partir de sucre semoule sur plaque de cuisson en silicone.</u> Le sucre fond lentement et caramélise de manière régulière.	

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRE
AJOUT D'ANTI-CRISTALLISANT	10 à 20 % de sirop de glucose/kg de sucre 0,002 à 0,003 kg de crème de tartre/kg de sucre 3 à 4 gouttes d'acide tartrique/kg de sucre	Ces produits permettent d'éviter la cristallisation du sucre, très possible lors de la fabrication d'éléments à base de sucres cuits. De nombreux professionnels remplacent le sucre par un mélange de fondant et de glucose
TEMPERATURE	145/155°C	Début de la coloration, le sucre jaunit, glaçage de pièces, sucre tiré, soufflé, coulé, nougatine
	155/160°C	Caramel clair
	170/180°C	Caramel : Crèmes caramel
		Caramel foncé : sert à aromatiser et colorer
	Au de-là de 190°C	Carbonisation. Il noircit et devient amer. Il est inutilisable

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI	
• Fruits sautés caramélisés (TT 804)	Sauces à base de caramel (TT904)