

Le saccharose



Situation professionnelle

Vous venez d'arriver en tant que jeune ouvrier dans une entreprise lyonnaise installée depuis 5 ans avec un style très classique. Votre chef souhaite développer un sujet en pâte d'amande candi pour les fêtes. Il souhaiterait une finition par candissage et vous sollicite pour sa mise en place.

Problématique

Vous connaissez mal cette technique. Vous savez que la méthode doit être précise et que les matières premières ont une grande importance. Le choix du sucre est donc crucial, mais lequel choisir ? Et quels sont les points critiques de la méthode ?

Synthèse

À la fin de votre expérimentation, vous serez capable d'identifier le sucre le plus adéquat pour maîtriser cette finition ainsi que les points sensibles sur lesquels votre vigilance est requise. Vous serez également capable d'expliquer le processus de cristallisation du sucre.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les gélifiants alimentaires.

➤ **Le saccharose :**

.....
.....
.....

➤ **La cassonade :**

.....
.....
.....

➤ Le sucre glace :

.....
.....
.....

➤ Le glucose :

.....
.....
.....

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur :

➤ L'échelle de Brix

.....
.....
.....

Atelier de production

1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier



[Procédé du candissage :](#)

2. Production de groupe (protocoles)

3. Analyse sensorielle

4. Pour aller plus loin :

[Formation des cristaux de sucre :](#)

Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

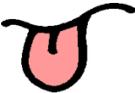
Analyse sensorielle des différents candissages

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

Compétences visées :

C 4-2 Communication et partage

C1-3 Identification des matières premières

Les 5 sens		Votre avis :		
Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur				
Écouter :				
Sentir :				
Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

CONSTATS :

Notes personnelles :