

Les autres produits sucrants

- C3-11 Élaborer un appareil spécifique à petits fours
- C3-12 Dresser, cuire et réaliser des finitions
- C3-15 Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité



Situation professionnelle

Vous êtes chef de partie pâtissier dans une pâtisserie qui vient d'ouvrir à Paris. Le chef pâtissier vous demande d'élaborer de nouvelles recettes de petits fours moelleux. Il vous invite à prêter attention à l'aspect conservation du moelleux et la diminution du sucre dans vos recettes. Pour cela vous allez utiliser des produits sucrants, autres que le sucre.

Problématique

Vous connaissez différentes alternatives au sucre, la plupart d'entre elles sont des agents de conservation, et permettent de baisser le taux de sucre. Vous allez réaliser certaines recettes utilisant des produits du type sucre inverti, glucose, et le miel.

Synthèse

Une fois votre production réalisée et cuite, vous précisez les avantages à utiliser ces produits dans vos petits fours moelleux, en expliquant les propriétés de chacun de ces sucres.

La moitié des productions seront congelées, emballées sous pellicule plastique et identifiées.

Les fiches d'analyse sensorielle seront complétées ultérieurement ; les produits auront été dégelés en amont.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

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

Le sucre inverti

.....

.....

.....

Le glucose

.....

.....

.....

Le Miel

.....

.....

.....

Atelier de production

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



Le glucose

[Comment utiliser le sirop de glucose ?](#)

Le miel

[C'est pas sorcier - Qui miel me suive](#)

Différence entre glucose et sucre inverti

[Sucre inverti vs glucose : Lequel Choisir pour Votre Pâtisserie ?](#)

2. Production de groupe (protocoles)

3. Analyse sensorielle

4. Pour aller plus loin :

- Par quoi remplacer le sucre ?
- Quels sont les substituts au sucre ?

Présentation, manipulation et dégustation en salle de technologie

Sirop d'agave	Fabriqué à partir du jus extrait d'une plante grasse : l'Agave.
Sirop d'Érable	Le sirop d'érable est obtenu essentiellement à partir de la sève de l'érable à sucre.
Sucre de Coco	Fabriqué à partir de la sève du cocotier.
Stévia	Fabriqué à partir de la plante Stévia, plus précisément de ses feuilles.
Xylitol	Sucre peu calorique, fabriqué à partir de bouleau et de Hêtre





Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : Protocole N°1 - Avec le sucre inversé (congeler la moitié des financiers).

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

Compétences visées : C3.15 Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité.





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 :

Analyse sensorielle de : Protocole N°2 - Avec le glucose (congeler la moitié des financiers).

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

Compétences visées : C3.15 Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité.





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 :

Analyse sensorielle de : Protocole N°3 - Avec le miel, (congeler la moitié des financiers).

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

Compétences visées : C3.15 Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité.





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 :

Analyse sensorielle de : Protocole N°4 - Sans ajout d'un autre sucre, (congeler la moitié des financiers).

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

Compétences visées : C3.15 Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité.

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

CONSTATS :