

C1-2.4 Décorer
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons
C1-4-1 Dresser et mettre en valeur les préparations

Le rôle du glucose dans le caramel



Situation professionnelle

Vous venez de recevoir une invitation d'un centre de formation pour réaliser une démonstration de décoration en sucre cuit. Un public d'adultes étrangers de différentes nationalités, en séjour à Vichy, souhaite connaître les techniques de décoration à base de sucre. Le caramel sera votre axe de travail. Entre « Cheveux d'ange », « Noisette caramel », « Nid en sucre », éblouissez par votre technique et votre maîtrise.

Problématique

Vous savez qu'il est difficile de maîtriser le caramel. Quelle température ? Quel dosage ? La technique et le bon matériel ont leur importance. À vous de réaliser ce test et de comprendre la fonction de chaque ingrédient et de connaître les étapes de température du sucre.

Synthèse

À la fin de votre production, vous citerez les points importants à maîtriser dans la réalisation de sucres cuits et vous serez capable de distinguer leurs propriétés et caractéristiques pour pouvoir réussir votre démonstration et répondre aux questions de votre public.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

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

⇒ **Les ingrédients**

.....
.....

⇒ **Les dosages**

.....
.....

⇒ Les températures

.....

.....

⇒ La technique

.....

.....

Atelier de production



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

[« Caramel : les deux méthodes, eau + sucre vs à sec »](#)

[« Le rôle du sucre dans les aliments »](#)

[« L'histoire du sucre »](#)

2. **Production de groupe (protocoles)**

3. **Analyse sensorielle**

4. **Pour aller plus loin :**

[« Les cuissons du sucre »](#)

Recettes :

[Tuile en sucre bullé - Fiche recette illustrée - Meilleur du Chef](#)

[Réaliser des décors en caramel :](#)





Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : _____

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

Compétences visées : C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons. C1-4-1 Dresser et mettre en valeur les préparations.



Les 5 sens		Votre avis :		CARAMEL À sec	CARAMEL Eau + Sucre	Tuile en sucre bullé 100% glucose
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 : _____

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

Compétences visées : C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons. C1-4-1 Dresser et mettre en valeur les préparations.

Les 5 sens	Votre avis :	Stalagmite à la noisette 0 g de glucose	Stalagmite à la noisette 25 g de glucose	
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 : _____

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

Compétences visées : C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons. C1-4-1 Dresser et mettre en valeur les préparations.


Les 5 sens	Votre avis :	Spirale sucrée 0 g de glucose pour 125g de sucre	Spirale sucrée 25 g de glucose pour 125g de sucre	
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 : _____

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

Compétences visées : C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons. C1-4-1 Dresser et mettre en valeur les préparations.

Les 5 sens	Votre avis :	Cheveux d'ange en caramel 0 g de glucose	Cheveux d'ange en caramel 25 g de glucose	
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 :