

La cuisine allégée en sucre

- C4.4** Élaborer les crèmes et appareils dérivés
- C6.9** (Le sucre et autres produits sucrants)
- C3.15** Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé
- C3.16** Identifier les causes des éventuels défauts constatés

Situation professionnelle

Vous venez d'être embauché comme ouvrier dans une nouvelle boutique de pâtisserie, dont la spécificité est d'avoir des productions allégées en calories. La clientèle souhaite des entremets plus sains pour la santé.

Votre chef vous demande de travailler sur un entremets exotique. Vous avez en charge la réalisation d'une crème pâtissière à l'ananas, allégée en sucre.

Problématique

Vous connaissez déjà plusieurs produits sucrants. Mais lesquels sont les plus adaptés à la réalisation d'une recette de crème pâtissière allégée en sucre ? Vous gardez en mémoire que le résultat doit être le plus proche possible de la saveur et de la texture de la crème pâtissière classique.

Synthèse

À la fin de votre production, vous citerez les points importants à maîtriser dans l'utilisation de ces différents produits sucrés et serez capable de distinguer leurs propriétés et leurs caractéristiques propres pour pouvoir les réemployer à l'avenir.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les différents types de sucres, ainsi que leurs substituts.

Les sucres « classiques » : (*sucre semoule, cristal, glace, sucre roux, muscovado*)

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

Les sirops de sucre : (*sirop d'agave, sirop d'érable*)

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

Le miel :

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

Les autres édulcorants (la stévia, le sucralose)

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

Le sucre du fruit frais .

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

Atelier de production

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

[La fabrication du sucre](#)

[La fabrication de la stévia](#)



2. Production de groupe (protocoles)

3. Analyse sensorielle

4. Pour aller plus loin :

[La différence entre les sucres naturels et les sucres ajoutés](#)



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 : **C3-15** Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité **C3-16** Identifier les causes des éventuels défauts constatés.

Les 5 sens	Votre avis :	SUCRE SEMOULE/GLACE	SUCRE ROUX	SUCRE MUSCOVADO
<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 :

Analyse sensorielle de : _____

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 **C3-16** Identifier les causes des éventuels défauts constatés.

Les 5 sens	Votre avis :	Sirop d'agave	Sirop d'érable	
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 : **C3-15** Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité **C3-16** Identifier les causes des éventuels défauts constatés.


Les 5 sens	Votre avis :	Miel	Miel (autre variété)	
<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 :

Analyse sensorielle de : _____

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 **C3-16** Identifier les causes des éventuels défauts constatés.


Les 5 sens	Votre avis :	Stévia	Sucralose	
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 : **C3-15** Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité **C3-16** Identifier les causes des éventuels défauts constatés.

Les 5 sens	Votre avis :	Fruits frais	Fruits frais mûrs	
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 :