



Recettes	Quantités	Progression
Sucre en cubes	1.000	<u>Sucre tiré 1</u> Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition. A ébullition, ajouter le glucose et lancer la cuisson à feu vif tout en nettoyant les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant entre 120° et 140°C. Vérifier la cuisson (au cassé à la dent) Cuisson 165/170°C Ajouter la solution acide en fin de cuisson Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide. Verser le sucre sur marbre ou silpat
Eau	0.350	
Solution acide tartrique	6 gouttes	
Glucose	0.050	
Sucre	1.000	<u>Sucre soufflé :</u> Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C. Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant. Redonner un bouillon, couler sur marbre et satiner.
Eau	0.200	
Glucose	0.400	
Crème de tartre	0.001	
Oxyde de titane	½ c/c	
Isomalt	QS	<u>Sucre tiré Isomalt :</u> Commencer à faire fondre 1/3 de l'isomalt à sec en remuant constamment sur le feu. Ajouter le reste au fur et à mesure. Stopper lorsque l'isomalt est bien fondu (environ 190°C).
Acides		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse
10g acide tartrique =		En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée.
15g acide citrique =		Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid mais suintement accentué.
120g jus citron		
Crème de tartre		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse A 120°C délayée avec une goutte d'eau. Plus facile à travailler mais suintement accentué.
Glucose		Retarde la cristallisation. Graisse le sucre. Retarde le mouillage. Après ébullition et lavage du sucre. Plus la quantité de glucose est importante, plus il faut réduire la température de cuisson.