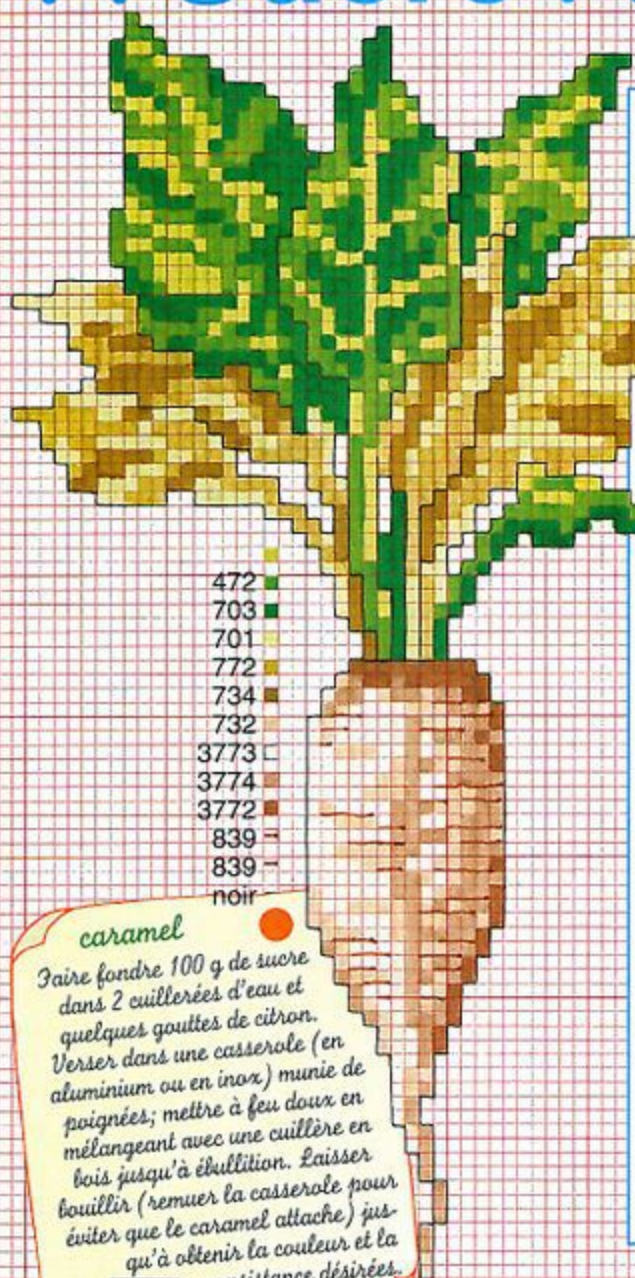


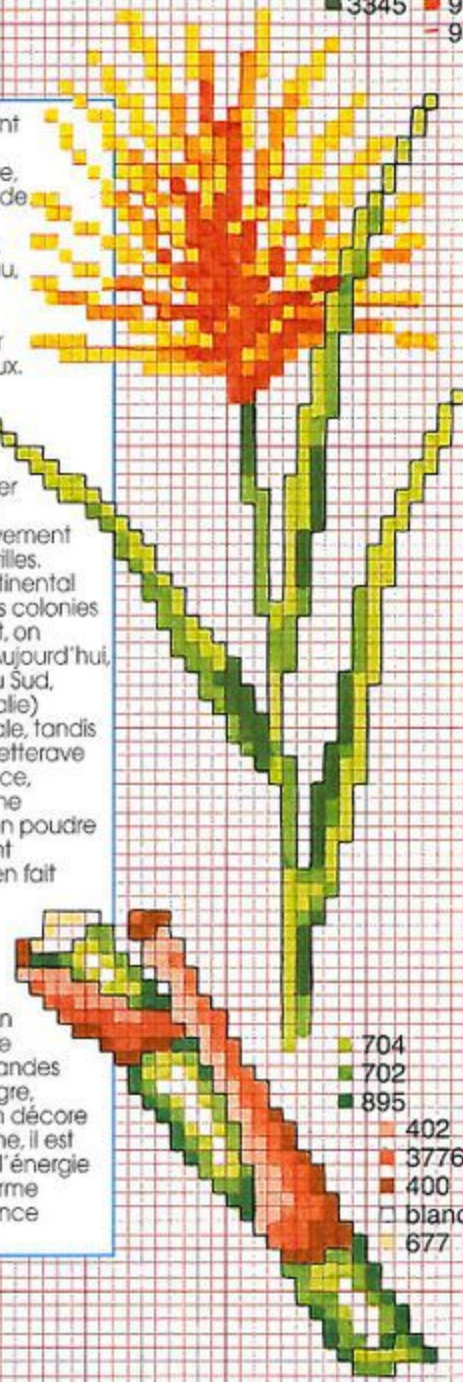
Sucre ❀ ❀

704 743
702 741
3345 900
900



472
703
701
772
734
732
3773
3774
3772
839
839
noir

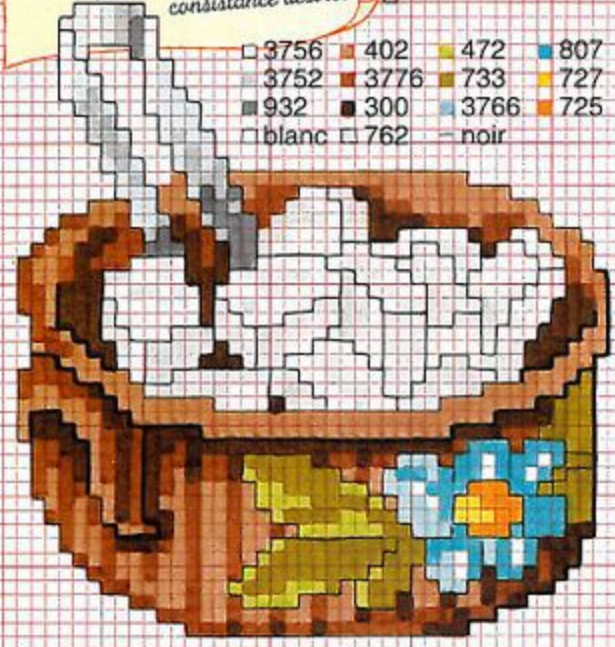
Le miel, les dattes et les figues fournissaient le sucre des Grecs et Romains de l'Antiquité. Puis arrive la canne à sucre, appelée «doux roseau», originaire de l'Inde. Pline dans son Histoire naturelle parle du sucre, produit à partir du roseau, comme d'un remède seulement. Jusqu'après la Renaissance, le sucre restera pour les Européens un médicament précieux. Encore au XVII^e siècle, il est un produit de luxe rare (comme les épices), réservé aux grands de ce monde. On commence à l'utiliser pour édulcorer le café et le thé, dont l'usage à cette époque se répand. Il est alors exclusivement fabriqué à partir de la canne aux Antilles. Sous Napoléon, lorsque le blocus continental empêcha les navires en provenance des colonies de débarquer leur précieux chargement, on le remplaça par le sucre de betterave. Aujourd'hui, le sucre de la canne (cultivée en Asie du Sud, aux Antilles, à Cuba, au Brésil et en Australie) représente 60% de la production mondiale, tandis que les 40% restants proviennent de la betterave (cultivée en ex-Union Soviétique, en France, en Allemagne et aux Etats-Unis). De canne ou de betterave, semoule ou cristallisé, en poudre ou en morceaux, le sucre est omniprésent dans la cuisine et dans la pâtisserie. On en fait le caramel (le mot vient de l'espagnol *caramelo*, qui signifie canne à sucre), du sirop et des sucettes (gros bonbon, apparu à la fin du XIX^e siècle, enflé sur un bâtonnet en bois, aujourd'hui en plastique); il entre dans la composition des gâteaux, des confitures (dont il assure la conservation); il se marie avec les amandes pour donner le massepain; avec le vinaigre, il procure le frisson de l'aigre-doux; on en décore les biscuits. Croix et délice de notre régime, il est toujours prêt à nous offrir une recharge d'énergie immédiatement assimilable, mais transforme en angoisse le rendez-vous avec la balance et en tourment la visite chez le dentiste.



704
702
895
402
3776
400
blanc
677

caramel
Faire fondre 100 g de sucre dans 2 cuillerées d'eau et quelques gouttes de citron. Verser dans une casserole (en aluminium ou en inox) munie de poignées; mettre à feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition. Laisser bouillir (remuer la casserole pour éviter que le caramel attache) jusqu'à obtenir la couleur et la consistance désirées.

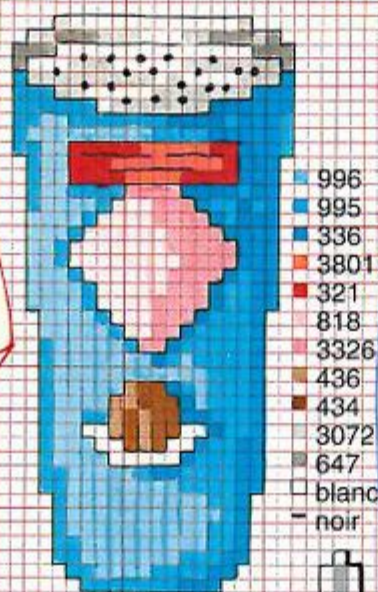
3756 402 472 807
3752 3776 733 727
932 300 3766 725
blanc 762 noir



blanc 413
3811 3799
762 3822
318 783
317 noir

glaçage de pâtisserie

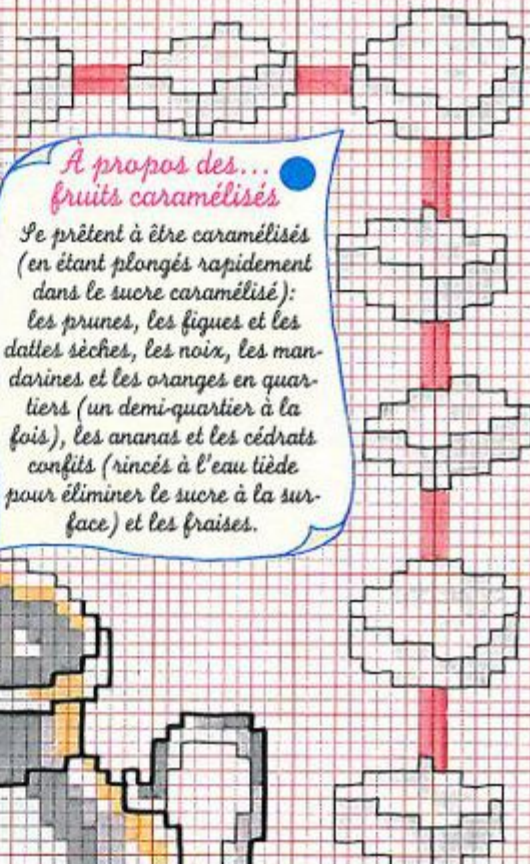
À l'eau (pour un nappage): verser dans un bol du sucre en poudre, ajouter de l'eau, en mélangeant jusqu'à obtenir la bonne consistance; parfumer et aromatiser avec de la vanille, un zeste de citron ou une liqueur, et colorer avec des colorants alimentaires. Royal (pour les décorations): monter 2 blancs en neige et ajouter, petit à petit et en mélangeant, environ 300 g de sucre en poudre; ajouter quelques gouttes de citron, aromatiser et colorer à volonté.



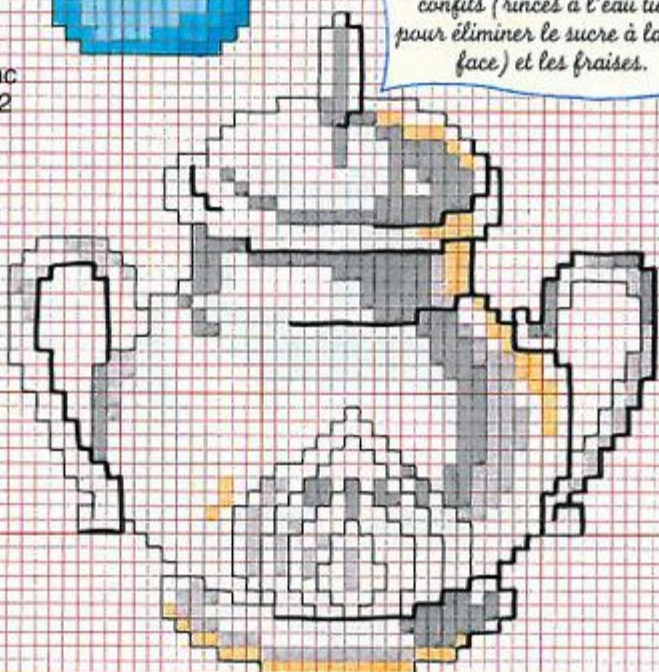
- 996
- 995
- 336
- 3801
- 321
- 818
- 3326
- 436
- 434
- 3072
- 647
- blanc
- noir

À propos des... fruits caramélisés

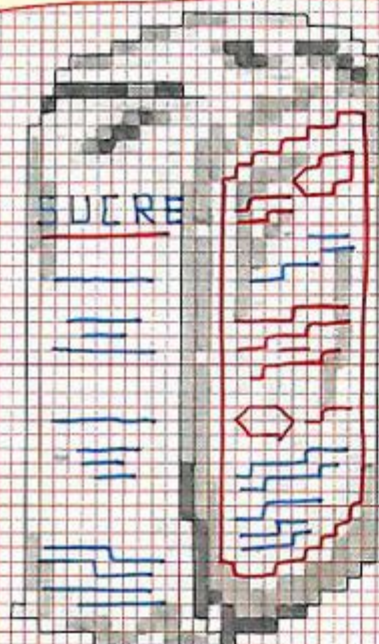
Se prêtent à être caramélisés (en étant plongés rapidement dans le sucre caramélisé): les prunes, les figues et les dattes sèches, les noix, les mandarines et les oranges en quartiers (un demi-quartier à la fois), les ananas et les cédrats confits (rincés à l'eau tiède pour éliminer le sucre à la surface) et les fraises.



- 762
- blanc
- noir
- 3733



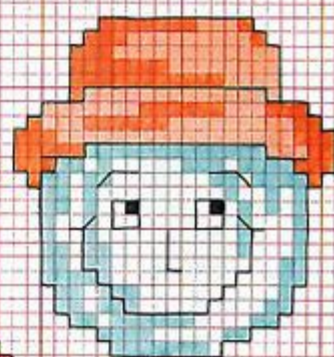
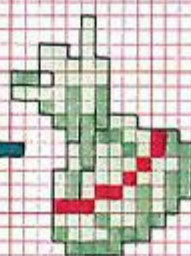
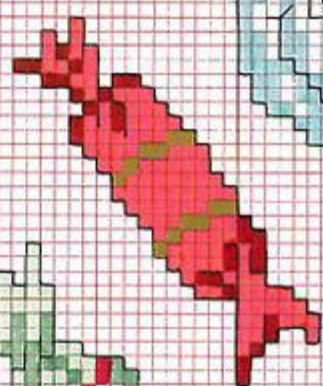
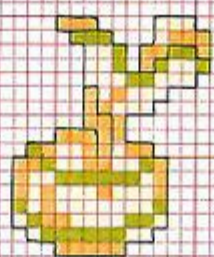
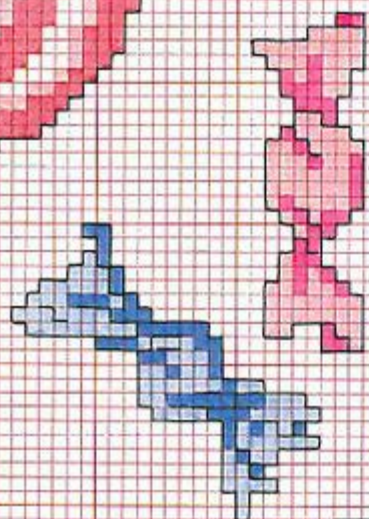
- 3811
- 762
- 317
- noir
- blanc
- 318
- 3822



- noir
- blanc
- 3072
- 647
- 646
- 798
- 815



- 739
- 437
- blanc
- 776
- 335
- 326
- 3747
- 340
- 311
- 939
- or
- noir



- 402
- 3776
- 747
- 598
- noir
- 3801
- 321
- 727
- 742
- 471
- 564
- 3816
- 321