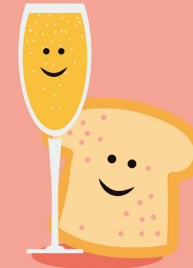


LE RÔLE DU SUCRE DANS LES PRODUITS SUCRÉS



BOISSONS,
TOUS ALIMENTS

CONFITURES, SIROPS,
FRUITS CONFITS..

GÂTEAUX,
BISCUITS, CAMELS..

GLACES, ENTREMETS,
MOUSES..

CHOCOLATS, PÂTISSERIES,
CONFISERIES

BRIOCHEs,
CHAMPAGNES

DESSERTS

FRUITS, SIROPS,
SORBETS



+

SAVEUR SUCRÉE

+

CONSERVATION
Empêche la croissance
microbienne

+

COLORATION
Caramélise à
la cuisson

+

TEXTURE
Stabilise les mousses,
favorise l'onctuosité

+

STRUCTURE
Joue sur la densité,
le croustillant
et le croquant

+

FERMENTATION
Contribue à la levée
des pâtes à gâteaux et
à la «Prise de mousse»

+

DÉCORATION
Saupoudrage
Glaçage, Nappage

+

EXHAUSTEUR DE GOÛT
Renforce l'arôme
et la saveur