



< retour

Epicerie

Sucre roux



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Sucre

Le sucre est une substance soluble dans l'eau de saveur douce; il est extrait de la canne à sucre et de la betterave sucrière. La cassonade, autrefois nommé sucre roux, consiste en de fins cristaux peu raffinés encore recouverts d'une mince couche de mélasse. La cassonade n'est fabriquée qu'à partir de la canne à sucre, étant donné le goût prononcé de la mélasse du sucre de betterave. De nos jours, la cassonade est presque toujours du sucre blanc

auquel on a ajouté de la mélasse et parfois une saveur et une couleur artificielles. Un de ces colorants, le colorant caramel, n'est en fait que du sucre brûlé.

La cassonade est pâle ou foncée selon la quantité de mélasse encore présente, la cassonade foncée a une saveur plus prononcée que la cassonade pâle. Ces sucres sont interchangeables dans la plupart des recettes. La cassonade contient de 91 à 96% de sucrose.

Si l'on diminue de façon notable la consommation de sucre, certains symptômes telles l'irritabilité et la fatigue peuvent se manifester; le corps vit alors une période de sevrage qui ne dure habituellement qu'une semaine.

COMMENT CHOISIR ?

Choisir la cassonade pour des recettes exotiques, celui ci est très adapté. La cassonade est un sucre roux.

QUE FAIRE AVEC ?

Le sucre raffiné a de multiples usages en cuisine. On s'en sert notamment pour modifier la texture des aliments, pour relever leur saveur, pour adoucir les aliments au goût acide ou aigrelet, pour nourrir la levure (lors de la fabrication du pain par exemple) et comme moyen de conservation. Le sucre est indispensable pour confectionner divers aliments, notamment meringues, crèmes glacées, sorbets, sirops et friandises. Le sucre est également utilisé comme condiment car il re-hausse la saveur des autres aliments (légumes glacés, jambon glacé, mets à l'aigre-doux). Il est sans contredit un des ingrédients principaux de la pâtisserie et de la confiserie. Si l'on désire diminuer sa consommation de sucre, on peut:

- réduire progressivement le sucre jusqu'à l'éliminer complètement dans les aliments où il n'est pas essentiel, dans le café et le thé par exemple, la vinaigrette, les jus, le yogourt et sur les pamplemousses;
- camoufler la diminution du sucre à l'aide d'épices, comme la cannelle, le gingembre, la muscade, ou le remplacer tout simplement par des fruits qui confèrent un bon goût naturellement sucré aux céréales, aux muffins ou aux biscuits;
- diminuer le sucre de moitié dans la plupart des recettes de gâteaux, muffins, pains rapides, pâtisseries et autres desserts qui demandent plus de 175 ml (4 de tasse);
- lire attentivement les étiquettes, en général les suffixes «ose» indiquent la présence de sucre; se méfier si plusieurs appellations du sucre se retrouvent sur une même liste d'ingrédients, l'aliment contient sûrement trop de sucre;
- le sucre consommé sur du pain à grain entier ou avec un produit laitier devient compatible avec une alimentation équilibrée et permet de réduire les calories vides du thé ou de la boisson gazeuse sucrée.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les divers sucres peuvent se conserver indéfiniment s'ils sont à l'abri des insectes et de l'humidité. Les placer dans des récipients hermétiques et dans un endroit frais et sec.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La valeur nutritive du sucre est très limitée. Le sucre ne contient ni protéines, ni matières grasses, ni fibres et il est dépourvu de vitamines et de minéraux. Il est composé essentiellement de glucides et fournit 4 calories par gramme ou 16 calories par c. à thé pour le sucre granulé ou 9 calories par c. à thé pour le sucre glace.

Le sucre et les aliments très sucrés sont souvent qualifiés d'aliments «à calories vides» à cause de leur carence en éléments nutritifs. Une surconsommation de sucre, particulièrement le saccharose, serait un phénomène déterminant dans l'apparition de la carie dentaire. C'est pourquoi il serait recommandé de se brosser les dents après avoir consommé des aliments sucrés ou collants susceptibles d'adhérer à l'émail des dents.

Pour ce qui est d'établir un lien entre la consommation de sucre et le développement d'une intolérance au glucose, le niveau actuel de la consommation de sucre ne constitue pas un facteur de risque. De plus, il n'y a pas de preuves concluantes reliant les sucres alimentaires et le développement de maladies coronariennes ou l'obésité ou des changements de comportements chez l'enfant.

Comme le sel, le sucre a un pouvoir de rétention des liquides, c'est pourquoi on peut ressentir la soif après l'ingestion d'aliments sucrés.

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
387 kcal	0,12 g	96,70 g	18,50 mg	83,00 mg
sodium	phosphore	sucre	cuivre	zinc
41,50 mg	3,00 mg	96,70 g	0,05 mg	0,05 mg
fer	manganèse	vitamin B3	vitamin B5	vitamin B6
1,90 mg	0,06 mg	0,11 mg	0,13 mg	0,04 mg
vitamin B9				
1,00				

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La production mondiale de canne à sucre en 1990 était d'un milliard de tonnes métriques. Environ les trois cinquièmes de la production mondiale de sucre raffiné proviennent de la canne à sucre. Dans la Rome antique, on le désignait sous le nom de saccharum. Les mots des langues européennes qui le désignent (zucchero en italien, sugar en anglais, azúcar en espagnol et Zucker en allemand) ont comme racine commune le mot sanscrit sakara qui signifie «grain». Pendant des millénaires, le seul édulcorant (produit sucrant) connu en Occident fut le miel. Ce dernier était utilisé par tous les peuples de l'Antiquité, que ce soit les Chinois, les Indiens, les Égyptiens, les Grecs et les Romains. La culture de la canne à sucre avait déjà cours en Inde il y a environ 2 500 ans; Grecs et Romains n'utilisaient le sucre de canne qu'à des fins médicinales. Du Moyen Âge aux temps modernes, le sucre demeurait pour les Européens un médicament ou une denrée de luxe et exotique, réservée aux nantis. Les Arabes auraient développé le raffinage et l'exploitation de la canne à sucre sur une grande échelle, faisant connaître la culture de la canne à sucre ou son commerce dans les pays qu'ils conquièrent. Les Espagnols eurent le monopole de la distribution du sucre de canne du viii^e siècle au ix^e siècle en Europe; à partir de l'an 900, Venise devint un centre important de diffusion de sucre. Les Européens découvrirent le sucre de canne principalement lors des croisades. La puissance économique des grands ports de la Méditerranée est attribuable au commerce des épices, principalement à celui du sucre. Au xv^e siècle, la découverte des Amériques et la présence des Européens aux Indes orientales et dans les îles de l'océan Indien devaient marquer le début d'une grande expansion de la culture sucrière; les Antilles notamment furent et demeurent encore aujourd'hui un important centre de production. Cette expansion contribua par le fait même à la baisse du prix du sucre, donc à une augmentation notable de sa consommation. On ne prêta attention au potentiel de la betterave sucrière qu'à la fin du xviii^e siècle, ce qui entraîna l'expansion relative de la culture de la betterave sucrière en France, en Autriche, en Hongrie et en Russie. La culture intensive de la canne à sucre aux Antilles exigeait une main-d'œuvre abondante qui fut principalement composée d'esclaves africains. En réponse au blocus anglais sur le sucre en provenance des Antilles, Napoléon ordonna la culture de betterave sucrière sur les terres françaises; en 1811, le Français Delessert mit au point la première usine rentable de transformation de la betterave sucrière, et il fut décoré par l'empereur. En moins de deux ans, quelque 300 usines de betteraves à sucre furent mises en exploitation. La consommation du sucre devait connaître par la suite un essor considérable. Les habitudes alimentaires concernant l'ingestion de sucre se sont considérablement modifiées au cours du xx^e siècle. La consommation de sucre a atteint un niveau encore jamais égalé.

Alors que pendant des siècles la quantité de sucre consommée annuellement par personne se situait sous les 2 kg, elle approche (ou dépasse parfois) les 50 kg durant la deuxième moitié du xx e siècle dans plusieurs pays industrialisés. Aux États-Unis, en 1990, la consommation annuelle de sucre par tête, peu importe la source, était de 63 kg, la majeure partie de ce sucre provenant du sucre raffiné. Depuis le début des années 80, la consommation de sucre raffiné tend à diminuer.

Gratin de patates douces, crumble à la noix de pécan [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Gâteau aux pommes renversé [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Carrot cake [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Ananas à la créòle [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Speculoos [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Flapjacks - biscuit anglais aux flocons d'avoine [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Cookies aux m&m's [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Crème catalane [10]

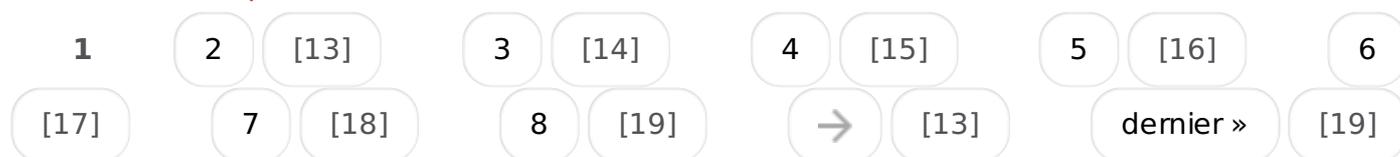
[En savoir plus \[10\]](#)

Gâteau aux pommes-poires [11]

En savoir plus [11]

Gratin de patates douces [12]

En savoir plus [12]



Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15354>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15354>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/gratin-de-patates-douces-crumble-la-noix-de-pecan>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/gateau-aux-pommes-renverse>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/carrot-cake>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/ananas-la-creole>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/speculoos>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/flapjacks-biscuit-anglais-aux-flocons-davoine>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/cookies-aux-mms>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/creme-catalane>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/gateau-aux-pommes-poires>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/gratin-de-patates-douces>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/sucre-roux?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/sucre-roux?page=2>

[15] <https://www.qooq.com/ingredients/sucre-roux?page=3>

[16] <https://www.qooq.com/ingredients/sucre-roux?page=4>

[17] <https://www.qooq.com/ingredients/sucre-roux?page=5>

[18] <https://www.qooq.com/ingredients/sucre-roux?page=6>

[19] <https://www.qooq.com/ingredients/sucre-roux?page=7>