



< retour

*Epicerie*

# Sirop de glucose



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Sucres pétillants et substituts de sucre

Le sirop de glucose est un épaississant naturel issu d'amidon de maïs.

## VARIÉTÉS

Il est le chouchou des pâtisseries qui l'utilisent en tant qu'aide culinaire pour apporter facilement du fondant au chocolat (en addition ou remplacement du beurre ou de la crème)

et du moelleux aux glaces (effet "antigel"). Ex : pâte à tartiner maison, truffes au chocolat, glaces et sorbets maison...

## QUE FAIRE AVEC ?

Le sirop de glucose se mélange généralement à 50 g pour 1L de glace (en plus du sucre) ou 300 g de crème/ganache.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	glucide	magnesium	calcium	sodium
<b>319</b> kcal	<b>83,90</b> g	<b>9,00</b> mg	<b>23,00</b> mg	<b>71,00</b> mg
phosphore	cuivre	zinc	fer	manganèse
<b>8,00</b> mg	<b>0,06</b> mg	<b>0,03</b> mg	<b>0,74</b> mg	<b>0,09</b> mg
vitamin B1	vitamin B2	vitamin B3	vitamin B5	vitamin B6
<b>0,01</b> mg	<b>0,05</b> mg	<b>0,02</b> mg	<b>0,04</b> mg	<b>0,01</b> mg
vitamin B9				
<b>3,00</b> µg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Caramel au chocolat noir et zestes de citron jaune [3]

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

## Guimauve à la menthe [4]

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

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16205>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16205>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/caramel-au-chocolat-noir-et-zestes-de-citron-jaune>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/guimauve-la-menthe>