< retour

Epicerie

Sucre pétillant

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

- À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Sucres pétillants et substituts de sucre

Le sucre "pétillant", aussi appelé "Pop Rocks", "Peta Zeta", "Popping candy" ou "Frizzy Pazzy", a la particularité de pétiller en bouche.

Composé de sucres et de CO2 (le même gaz que celui incorporé dans les sodas), le sucre pétillant est fabriqué par un procédé particulier qui consiste à cuire le sucre puis à le refroidir

sous pression de façon à enfermer des bulles de gaz à l'intérieur.

Comme le caramel, il fond au contact de l'eau et de la salive (non de l'huile ou de la matière grasse). Les bulles emprisonnées libèrent alors leur gaz sur la langue sous la forme d'un crépitement qui s’entend et se sent en bouche.

QUE FAIRE AVEC ?

Utilisé en touche finale ou en tant qu’ingrédient à part entière, le sucre pétillant permet d’apporter une touche sucrée à vos recettes qui crépitent alors en bouche : fraises pétillantes, mousses au chocolat surprise,…Le sucre pétillant nature se marie harmonieusement aux mélanges de saveurs sucrées/salées.Ce produit régressif nous rappelle aussi des gourmands souvenirs d’enfance (sucettes saupoudrées de "poussière d’étoile"). Nous en raffolons toujours !Le sucre pétillant entre souvent dans la préparation de recettes de cuisine moléculaire.Le sucre pétillant peut être saupoudré (sur une préparation sucrée ou salée) juste avant de servir ou incorporé dans une préparation pauvre en eau comme dans des chocolats (il gardera alors son effet pétillant longtemps).

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	glucide	magnesium	calcium	sodium
389 kcal	97,11 g	10,00 mg	63,00 mg	11,00 mg

phosphore	sucre	cuivre	zinc	fer
2,00 mg	45,66 g	0,08 mg	0,08 mg	1,64 mg

manganèse	vitamin B1	vitamin B2	vitamin B3	vitamin B5
0,07 mg	0,02 mg	0,02 mg	0,08 mg	0,12 mg

vitamin B6
0,04 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16207

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16207