

Quelques sucres

Le sucre est le conservateur des fruits dans nos préparations, que ferait-on sans lui ici !
Le sucre blanc cristallisé:

le plus utilisé pour les confitures, il est issu soit de la betterave soit de la canne à sucre. C'est avec lui que l'on enrobe les pâtes de fruits.

Le sucre en poudre:

il est appelé aussi sucre semoule, c'est du sucre cristallisé broyé plus fin, il peut donc être utilisé pour les confitures sans problème.

La cassonade:

c'est un sucre roux obtenu à partir du jus de la canne à sucre, il est donc naturellement parfumé. Il peut très bien convenir à certains chutneys mais attention il caramélise assez rapidement.

Le fructose:

est défini comme un sucre simple non-hydrolysable qui se trouve notamment dans les fruits et le miel. Il peut être utilisé pour nos préparations mais attention il a un pouvoir sucrant très supérieur au saccharose (sucres précédemment cités).
Si vous l'utilisez divisez par deux la quantité indiquée dans les recettes.

Comme vous le voyez je ne parle pas de ces fameux sucres "spéciaux confitures". Tout simplement parce que je trouve qu'ils font de mauvaises confitures, qu'ils altèrent le goût des fruits et produisent des confitures trop compactes