

La cuisson du sucre

La préparation des confitures ne nécessite pas une connaissance approfondie des techniques de cuisson du sucre mais en connaître les bases est nécessaire.

En cuisant le sucre change de température rapidement et subit différentes étapes de transformation, elles sont au nombre de 8 selon le temps de cuisson et donc de la température obtenue.

Il est donc important surveiller avec attention la cuisson.

La méthode la plus simple consiste à utiliser un thermo-mètre de cuisson.

Mais chaque étape de la cuisson du sucre est cependant reconnaissable à des caractéristiques particulières que nous verrons au fur et à mesure.

Avant tout le sucre se cuit simplement dans de l'eau, on en met entre 25 et 30cl par kilo de sucre.

Verser le sucre puis l'eau dans la bassine ou une casserole, selon ce que vous comptez en faire, allumez le feu et remuez jusqu'à dissolution complète du sucre