



LA CHIMIE DE LA RECETTE

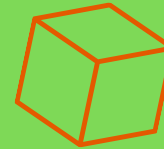
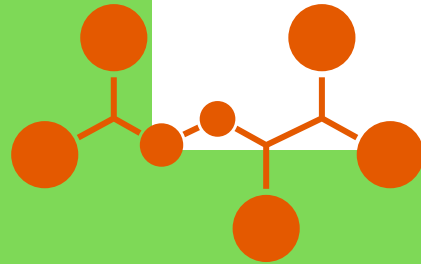
POMME D'AMOUR²

La caramélisation débute à haute température (180°C pour le maltose, 160°C pour le saccharose, le glucose, le galactose, 110°C pour le fructose). Des réactions de caramélisation ont lieu provoquant un brunissement et le développement de notes aromatiques spécifiques au caramel.

les molécules de saccharose se scindent en deux: une molécule de glucose et une molécule de fructose. Il se forme aussi des dianhydrides de fructose qui peuvent ensuite s'associer à des molécules de glucose pour former de longues chaînes, qui, au refroidissement, feront la masse du caramel.

Il se forment également de petits composés comme le 5-hydroxyméthylfurfural qui contribue au goût de caramel.

Il y a d'innombrables réactions chimiques qui ont lieu lors de la formation d'un caramel, et parler de caramélisation est seulement une façon de décrire rapidement un ensemble foisonnant de réactions simultanées ou successives.



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

Pommes type Golden
450g de sucre en poudre
6 cL d'eau
100g de sucre glace

Plaque chauffante
Passoire
Balance
Bécher ou casserole
Bâtonnet en bois

RECETTE/PROTOCOLE

Couper les pommes en cubes.
Passer chaque face dans le sucre glace tamisé et y planter un bâtonnet.
Dans une casserole, placer le sucre et l'eau et cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une coloration rousse.

Hors du feu, tremper les cubes et éliminer l'excédent de caramel.
Plonger les cubes dans l'eau froide pendant 5s.
Laisser reposer sur du papier cuisson, bâtonnet vers le haut.



OBSERVATIONS

