

LES PRODUITS SUCRÉS ET CÉRÉALIERS

Les Confiseries

Présentation du produit

En Normandie, tu trouves plusieurs confiseries comme les caramels d'Isigny (fabriqués avec du beurre et du sucre, parfois parfumés au chocolat ou à la vanille...) ou encore le sucre de pomme de Rouen (du sucre parfumé à la pomme, en forme de cylindre, emballé dans du papier blanc et or)...

Pour porter le nom de confiserie, ces produits doivent être composés à 90 % de sucre. Leur méthode de réalisation est bien particulière. Attention, pour travailler le sucre, il faut être un professionnel ! Le sucre est travaillé à chaud, avec une température pouvant atteindre les 80-90 °C. Il faut donc être extrêmement prudent ! Le travail du sucre est un art à part entière et présente différentes techniques (le sucre tiré, le sucre filé...).



Nutrition

L'élément de base des confiseries étant le sucre, plus particulièrement des sucres rapides, il faut en manger en petite quantité ou avant un effort physique. Les confiseries font partie des aliments qu'on mange pour le plaisir. Tout est une question de modération sans privation. Certaines confiseries peuvent aussi contenir en petites quantités des protéines ou des matières grasses. Ces apports varient selon la quantité de chaque ingrédient de la recette.

