

## LES PRODUITS SUCRÉS ET CÉRÉALIERS

# Les Confiseries

### Présentation du produit

En Normandie, certaines confiseries sont devenues des incontournables comme les caramels d'Isigny (à base de beurre et de sucre, parfois parfumés au chocolat ou à la vanille...), le sucre de pomme de Rouen (du sucre parfumé à la pomme, en forme de cylindre, emballé dans du papier blanc et or) ou les truffes au Calvados... Pour être considéré comme une confiserie, le produit doit être à 90 % composé de sucre. Pour réaliser une confiserie, il faut généralement travailler

le sucre. Il existe plusieurs techniques.

- Le sucre tiré : il faut réaliser un sirop et stopper la cuisson avant qu'il ne prenne la couleur du caramel. Ensuite, on le replie sur lui-même plusieurs fois pour qu'il refroidisse légèrement. Le sucre se travaille alors chaud, entre 80-90 °C ! Ensuite, il est rassemblé en un petit boudin qu'on étire plusieurs fois. On obtient un sucre brillant et résistant.
- Le sucre filé : le sirop est porté à ébullition jusqu'à l'obtention d'un caramel légèrement doré. Ensuite il est effilé sur le plan de travail ou sur un rouleau à pâtisserie. On obtient de fins filaments appelés « cheveux d'ange ». Ils sont extrêmement malléables encore chauds, mais très fragiles une fois durcis. Ils sont utilisés pour décorer les confiseries.
- La technique de la guimauve est également utilisée pour les confiseries qui en contiennent. On les fabrique suivant le même principe que le sucre tiré.

Le travail du sucre et de ses dérivés est considéré comme un art dans la profession. Peu de professionnels maîtrisent ces techniques. Généralement, ils sont spécialisés dans l'une d'elles. Il n'est pas rare de retrouver des sculptures de sucres dans les galeries des halls des grands palaces parisiens. Les chefs aiment y exposer leurs chefs-d'œuvre !



### Nutrition

Les confiseries sont essentiellement composées de sucre. Elles contiennent des sucres simples ou rapides assimilés rapidement par l'organisme après consommation. Il faut donc en manger en petite quantité ou pour se préparer avant un effort physique important afin de ne pas être en manque de sucre pendant l'effort.

En fonction des autres ingrédients utilisés pour fabriquer les confiseries, on retrouve en plus petites quantités des protéines, des matières grasses, des vitamines ou des minéraux.

### Métier : confiseur

Les confiseurs ou maîtres confiseurs sont les spécialistes des confiseries et des différentes techniques de travail du sucre. Il faut un certain savoir-faire, mais aussi une grande habileté et beaucoup de précision pour réaliser des pièces de quelque taille- que ce soit. Chaque

confiserie est obtenue grâce à une recette bien spécifique. Leur secret de fabrication est généralement transmis de génération en génération. Chaque génération doit réaliser une confiserie qui lui est propre ! C'est donc un travail de chaque instant où la reconnaissance des anciens est importante.

Les confiseries sont des préparations extrêmement difficiles à maîtriser car il faut souvent tenir compte de phénomènes extérieurs comme l'humidité ambiante ou la température de la salle de travail. Il faut donc chaque jour, voire plusieurs fois par jour, adapter la recette et la technique de travail pour avoir un produit de qualité constante. Dans la profession, les confiseurs sont surnommés les magiciens !