

Diverses présentations des sucres.

Blancs en quartiers de luxe	Obtenu par cristallisation lente de sirops très purs en moulages parallélépipédiques, les plaquettes obtenues étant sciées en grosses baguettes puis cassées, ils ont la particularité d'être très brillants.
Boulé	Le sucre cristallisé grillé jusqu'à 116°C amène au stade du petit boulé, les bulles ne restent plus attachées, le sirop peu former entre les doigts une boule gluante, molle (pour la meringue italienne. A 126°C, le sirop est au grand boulé, en soufflant à travers l'écumoire le sucre ne s'envole plus en bulles mais en flocons neigeux ou encore roulé entre les doigts, il forme une boule plus dure pour la même utilisation, un peu plus ferme.
Caramel	Obtenu industriellement à partir du sucre raffiné ou de sucre et de glucose, restant liquide ou obtenu en chauffant le sucre avec de l'eau " 500 g de sucre pour 8 cl d'eau" à 150°, la coloration est naturelle et s'accroît selon la température. Le caramel peut aussi être obtenu sans ajout d'eau : on fait fondre le tiers du sucre en remuant puis on lui incorpore peu à peu le reste en continuant à remuer.
Cassonade	Sucre cristallisé brut extrait du jus de canne et recueilli dans des turbines après concentration sous vide et cristallisation des sirops. Sucre brun roux.
Cristallisé blanc	Recueilli après le rassemblement sous vide et cristallisation des sirops au stade final de l'extraction en sucrerie. Le coefficient de pureté détermine le classement commercial.
Cubes cassés, blancs et roux	Obtenu par moulage en baguettes de section carrée de sucre cristallisé raffiné blanc ou de sucre cristallisé roux de canne. Les baguettes sont ensuite cassées en quartiers irréguliers.
Dés blancs (ou cubes) moulés	Comme les quartiers blancs, mais en cubes réguliers de petit calibre.
Filet ou lissé	Sucre cristallisé grillé " 500 g de sucre pour 25 cl d'eau" à 101° Celsius, le sirop est au petit filet ou petit lissé, à 102°C on obtient le grand filet ou grand lissé. En trempant une écumoire elle-même préalablement trempée dans l'eau froide, puis dans le sirop et en prélevant le sirop avec les doigts mouillés on a lorsqu'on écarte les doigts un petit filet visqueux dans le premier cas (pour la pâte d'amande), un fil plus résistant dans le second cas pour les crèmes au beurre, certains glaçages.
Fondant	Sirop de sucre travaillé à un certain stade de cuisson pour présenter un aspect de pâte épaisse très blanche.
Glace	Sucre réduit en poudre obtenu par tamisage ou broyage du sucre cristallisé blanc. Se présente en cristaux inférieurs à 0,15 mm plus une addition de 3 % d'amidon pour éviter sa prise en bloc.
Grêlons	Grains de forme arrondie obtenus par concassage de quartiers ou de baguettes de sucre raffiné très purs.
Pain	Masse grillée et chaude versée dans un moulage conique dont la pointe est percée pour permettre l'élimination de l'eau mère, le pain refroidi dans le moulage est ensuite essoré et séché en étuve.
Quartiers blancs	Cristaux encore chauds et humides, comprimés automatiquement dans des moulages et agglomérés par séchage, de tailles de 1 à 4, un morceau n° 3 pesant environ 7 g et un

quartier n° 4 environ 5 g.

Quartiers roux de canne	Cristaux de sucre roux de canne (cassonade) compressés encore chauds et humides dans des moulages, agglomérés par séchage pesant jusqu'à 5 grammes.
Semoule	Obtenu par tamisage ou broyage du sucre cristallisé blanc. Se présente en cristaux d'environ 0,3 mm.
Sirop de sucre	Sucre cristallisé grillé " 500 g de sucre pour 50 cl d'eau" pendant 1 min à 100°C.
Sucre blanc	Provenant de la betterave ou de la canne à sucre contenant au minimum 99,7% de saccharose.
Sucre candi	Très gros cristaux obtenus par cristallisation lente d'un sirop de sucre très affiné pour le candi blanc, coloré par caramélisation pour le candi brun, le sirop concentré est chaud (100 °C) et mis à refroidir dans des bacs tendus de fil de lin ou de coton.
Sucre cristallisé blanc	Sucre blanc recueilli dans les turbines après concentration sous vide et cristallisation des sirops.
Sucre en cubes	Cubes de forme irrégulière obtenue par moulage puis cassage du sucre cristallisé.
Sucre en poudre	Poudre obtenue par tamisage ou broyage du sucre cristallisé blanc.
Sucre gélifiant	Cristallisé blanc additionné de 0,5 à 1% de pectine de fruits et de 0,6 à 0,9% acide citrique alimentaire.
Sucre glace	Poudre blanche obtenue par un broyage très fin de sucre cristallisé blanc additionné de 3% d'amidon.
Sucre inverti ou interverti	Se présentant sous forme pâteuse blanche, d'un rassemblement sensiblement identique à celle du miel, il est obtenu par hydrolyse du saccharose.
Sucre liquide ou sirop de sucre	Solution d'eau et de sucre, se présentant comme un liquide épais d'incolore à blond, dans lequel une quantité plus ou moins importante de saccharose a été transformée en sucre inverti.
Sucre moulé en morceaux	Cristaux blancs ou bruns déposés à chaud dans des moules et agglomérés entre eux par séchage.
Sucre roux	Provenant de la betterave ou de la canne à sucre contenant de 85 à 98% de saccharose et des impuretés qui lui donnent sa couleur brune.
Sucre vanillé	Sucre semoule parfumé avec de l'extrait ou de l'essence de vanille naturelle, il doit comporter au moins 10 g de vanille par 100 g de produit.
Sucre vanilliné	Sucre semoule additionné de vanilline synthétique.
Vergeoise blonde	Sucre à consistance moelleuse provenant d'un sirop de betterave ou de canne coloré et parfumé naturellement par les composants naturels de la plante. La vergeoise blonde provient d'un premier sirop d'épuisement.
Vergeoise brune	La vergeoise brune plus colorée que la vergeoise blonde, provient d'un second sirop d'épuisement.