



Pack de 5 paquets de Sucre Raffiné Extra SAINT-LOUIS Dominos

Description

Accompagnez chacun de vos instants sucrés avec les sucres en morceaux Saint Louis.

Caractéristiques du produit

Dénomination géographique : sucre en morceaux

Quantité : 1 kg

Conditionnement : boîte, Carton

Marques : Saint-Louis, Saint Louis

Catégories : Sucres blancs, Sucres en morceaux



Guide d'achat du sucre

Le sucre le plus couramment utilisé est le sucre blanc granulé, mais la plupart des sortes de sucres existantes peuvent se substituer dans les recettes (à l'exception des sucres purement décoratifs comme le caramel, par exemple.)

Suivez les directives de votre recette pour savoir quel sucre convient le mieux au plat que vous d'insirez pr'parer.

Conservation

Le sucre se conserve tr's bien pendant plusieurs mois, dans un lieu 'abri de la lumi're et de l'humidit'.

La cassonade peut durcir, alors on recommande d'inclure dans l'emballage ouvert un quartier d'orange, ce qui lui permet de rester souple.

Les sucres liquides peuvent 'tre conserv's ' temperature ambiante pu dans le r'frig'rateur.



default watermark

Bienfaits du sucre pour la sant'

Le sucre blanc ne contient que des glucides et il est tr's riche : presque 400 calories par portion de 100 g. Lorsque c'est possible, il est pr'f'able de le remplacer par du sucre brut (sucre brun) qui contient aussi des sels min'raux et certaines vitamines.

Le sucre pur est aussi appel' '« sucre rapide », car il fournit rapidement de l'nergie et peut donc 'tre utilis' en cas d'effort intense ponctuel. Pour r'partir l'nergie sur une longue p'riode, on pr'f'ere toutefois les sucres lents (ceux contenus dans les c'rales et autres f'culents.)



Astuces culinaires

Le sucre est l'« aliment à confort » par excellence et il se prête à toutes vos recettes de desserts :

- Biscuits
- Gâteaux et muffins
- Bonbons et chocolat
- Crêmes et entremets
- Dans le yogourt nature
- Pour saupoudrer des petits fruits
- Pour caraméliser des fruits, pâtisseries, mûs soufflés, etc.
- Dans les boissons chaudes ou froides
- Etc.



On peut aussi l'utiliser en petite quantité dans des recettes salées :

- Dans la sauce tomate, pour minimiser l'acidité
- Dans les sauces d'inspiration orientale ou moyen-orientale
- Dans les sauces qui accompagnent la viande, la volaille et le gibier.



date création

28 avril 2021

Auteur

ikasougou

default watermark