

Consommateurs



Les types de sucre

Le processus d'extraction et de purification des sucres de la canne à sucre et de la betterave à sucre permet de produire toute une série de sucres différents. Les sucres peuvent varier de couleur, de saveur, de goût et de grosseur des cristaux. Chaque caractéristique permet au sucre d'avoir des fonctions précises dans les aliments, en plus de leur donner un goût sucré. Voici une liste de certains des types de sucres.



Caramel	Sucre brut	Sucre inverti liquide
Cassonade dorée	Sucre « brut » de plantation	Sucre liquide
Mélasse	Sucre caramélisé	Sucre organique
Sirop de raffinerie	Sucre cristallisé	Sucre perlé
Sirop de sucre raffiné	Sucre cristallisé	Sucre en poudre
Sirop de table	Sucre doux	Sucre semoule
Sucre	Sucre de fruits	Sucre super fin
Sucre blanc	Sucre fondant	Sucre de table
Sucre brun	Sucre à glacer	Sucre turbiné

Sucre	Description	Autres noms	Utilisations
Caramel	Sucre caramélisé à haute température. Ne se vend pas, mais peut être préparé à la maison.	Sucre caramélisé	Se trouve dans les aliments de spécialité ayant une saveur et une couleur spéciales (p. ex., la crème caramel)
Cassonade dorée	Voir sucre brun		
Mélasse	Sous-produit du raffinage de la canne à sucre et de la betterave à sucre. Sirop de couleur foncée. En général, la mélasse des raffineries nécessite un traitement supplémentaire pour respecter les normes de qualité d'aliments (emballés et vendus dans les épicereries).	Mélasse de table ou de fantaisie Mélasse noire Sirops	Dans la cuisson et la production de levure. Dans la production de rhum ou d'autres alcools comme glucides fermentescibles. Pour les aliments pour animaux et autres utilisations connexes
Sirop de raffinerie	Voir sirop de table		
Sirop de sucre raffiné	Voir sirop de table		

[Retour au début »](#)

Sucre	Description	Autres noms	Utilisations
Sirop de table	Sirop de table contenant du saccharose et du sucre inverti (saccharose dégradé en deux éléments du sucre, soit le glucose et le fructose).	Sirop de raffineur Sucre de sirop de raffineur	Utilisé dans les recettes ou comme garniture.

	Fait à partir d'un mélange de sirops de sucre de canne raffinés et épaissis par évaporation.		
Sucre	Voir sucre cristallisé		
Sucre blanc	Voir sucre cristallisé		
Sucre brun	<p>Sucre blanc cristallisé humide mélangé avec de petites quantités de sirops de sucre purs (mélasses) choisis pour leur couleur et leur goût.</p> <p>Les différences de couleur et de saveur entre les types de sucre brun dépendent de la quantité de mélasse utilisée. Plus il y a de mélasse, plus les cristaux sont collants, plus la couleur est foncée et plus la saveur est prononcée.</p> <p>Les fabricants de sucre peuvent produire du sucre brun en faisant bouillir les sirops de canne à sucre de raffinage jusqu'à ce qu'ils se cristallisent en sucre brun ou en mélangeant du sirop de mélasse avec des cristaux de sucre blanc.</p>	<p>Cassonade brillante</p> <p>Sucre brun foncé</p> <p>Sucre à la démérara</p> <p>Cassonade dorée</p> <p>Cassonade pâle</p> <p>Sucre à la Muscovado</p> <p>Sucre brut de plantation</p> <p>Sucre doux</p> <p>Cassonade</p>	S'utilise dans les produits de boulangerie comme les mélanges secs, les glaces de viande et condiments

[Retour au début »](#)

Sucre	Description	Autres noms	Utilisations
Sucre brut	Le sucre brut est un sucre brun collant produit à la sucrerie en enlevant le jus de canne du sucre de canne puis en purifiant partiellement le sucre en le faisant bouillir, évaporer et recristalliser. Il ressemble alors à du sucre brun doux, mais contient des impuretés qui doivent être raffinées afin de respecter les normes d'hygiène. Ne pas confondre avec « sucre au naturel » qui est un sucre raffiné de spécialité		Ce produit ne peut être vendu aux consommateurs parce qu'il ne respecte pas les normes canadiennes d'hygiène et de santé
Sucre « brut » de plantation	Voir sucre turbiné		
Sucre caramélisé	Voir caramel		
Sucre cristallisé	<p>Saccharose pur.</p> <p>La forme la plus courante de sucre raffiné, tiré de la canne à sucre et de la betterave à sucre.</p> <p>Vendu sous diverses formes de</p>	<p>Sucre raffiné</p> <p>Saccharose</p> <p>Sucre de table</p> <p>Sucre blanc</p>	<p>Pour utilisation générale.</p> <p>Sert à la fabrication du pain, des pâtisseries, des bonbons et aliments transformés.</p>

	cristaux ou de granules : gros, moyens, fins, extra fin ou (fin spécial, Verifine), ultra fin, super fin (ou sucre à fruits, poudre de fruits, sucre en poudre, sucre à dissolution instantanée).		
--	---	--	--

[Retour au début »](#)

Sucre	Description	Autres noms	Utilisations
Sucre cristallisé	Voir sucre perlé		
Sucre doux	Voir sucre brun		
Sucre de fruits	Voir sucre super fin		
Sucre fondant	Voir sucre à glacer		
Sucre à glacer	Le sucre granulé finement moulu, contient l'amidon de maïs (sans gluten) d'environ 3%, un antiagglomérant pour empêcher le groupement.	Sucre Fondant Sucre en poudre	Utilisé dans des glaçages et lustres spéciaux pour les gâteaux et beignets, et dans quelques pâtisseries douces
Sucre inversé liquide	Mélange de glucose et de fructose après séparation du saccharose en solution.		Utilisé principalement dans les boissons gazeuses. Est également utilisé dans la confiserie, la mise en conserve et la pâtisserie. Utilisé par l'industrie alimentaire; ne se vend pas comme produits de consommation
Sucre liquide	Sucre cristallisé blanc dissout dans l'eau.	Saccharose liquide Sirops de saccharose	Utilisé dans les boissons, les confitures, les friandises, la crème glacée, les sirops et les confiseries fondantes (comme le fudge). Utilisé par l'industrie alimentaire; ne se vend pas comme produits de consommation.

[Retour au début »](#)

Sucre	Description	Autres noms	Utilisations
Sucre organique	Produit aux endroits où on pratique l'agriculture durable, par exemple, avec rotation des cultures, conservation efficace du sol et contrôle naturel des ennemis des cultures (sans pesticides ni fertilisants artificiels). Fait de sirops de canne filtrés et nettoyés à l'aide d'extraits d'herbes		Remplace le sucre blanc granulé. Par exemple, dans la cuisson, les produits de boulangerie ou les céréales, le café, le thé et autres boissons.

	naturelles et de purificateurs à base de légumes seulement.		
Sucre perlé	Morceaux de sucre raffiné.	Sucre décoratif Sucre cristallisé	Utilisé surtout dans les industries boulangères et de confiserie afin de le saupoudrer sur les aliments préparés.
Sucre en poudre	Voir sucre à glacer		
Sucre semoule	Voir sucre super fin		

[Retour au début »](#)

Sucre	Description	Autres noms	Utilisations
Sucre super fin	Sucre dont les cristaux sont les plus fins de tous les sucres granulés.	Sucre à petits fruits Sucre semoule Sucre extra fin Sucre à fruits Sucre à dissolution instantanée Sucre ultra fin	Excellent pour saupoudrer sur les fruits ou les céréales ou dans les mélanges crémeux, la meringue et les produits de boulangerie. Sucre super fin utilisé dans les industries commerciales, dans les préparations en poudre et dissout dans des boissons froides. Sert à la préservation des fruits.
Sucre de table	Voir sucre cristallisé		
Sucre turbiné	Sucre brun de spécialité semi-raffiné. Ce sucre brut a été traité (lavé deux fois) pour le rendre conforme à la consommation humaine. Sa surface recouverte de mélasse lui donne une couleur dorée et un goût semblable au caramel. Se trouve dans les restaurants et magasins de spécialité.	Sucre de plantation Sucre nature Sucre brut lavé	Utilisé dans les boissons chaudes. Peut servir de touche de finition pour les biscuits, pâtisseries et pavés.

[Retour au début »](#)