

LE SUCRE NEIGE AMYLACÉ (AMIDONNE?), SUCRE GLACE QUI NE FOND PAS, DE CHRISTOPHE MICHALAK

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sucre-neige/>

Un sucre qui sert à saupoudrer des desserts comme décoration, et qui ne fond pas autant que le sucre glace classique

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

Ingrédients

Pour 100 g

90 grammes de Sucre Glace

10 grammes de Fécule de Pomme de Terre Ou de la Maizéna

Pour 25 g

22,5 grammes de Sucre Glace

2,5 grammes de Fécule de Pomme de Terre Ou de la Maizéna

Pour 50 g

45 grammes de Sucre Glace

5 grammes de Fécule de Pomme de Terre Ou de la Maizéna

Pour 150 g

135 grammes de Sucre Glace

15 grammes de Fécule de Pomme de Terre Ou de la Maizéna

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Placer dans un bol : la Fécule de Pomme de Terre (10 g), le Sucre Glace (90 g)
2. Mélanger en utilisant un fouet à main ou une fourchette
3. En option, on peut mixer avec un mini robot (hachoir électrique) afin de bien réduire en poudre
4. Pour saupoudrer sur un dessert, on a besoin d'un tamis ou d'une passoire

LE SUCRE NEIGE AMYLACÉ (AMIDONNE?), SUCRE GLACE QUI NE FOND PAS, DE CHRISTOPHE MICHALAK

5. Et on saupoudre sur son dessert, le sucre glace "sucre neige amylicé" ne fondra pas même après un passage au frais. Ici sur la photo, je saupoudre mon clafoutis (recette ICI).
6. C'est l'amidon contenu dans la Fécule de Pomme de Terre ou de Fécule de Maïs (Maïzena) qui va éviter au sucre glace de fondre
7. A noter : Si la préparation est vraiment trop humide, ce sucre fondra quand même !