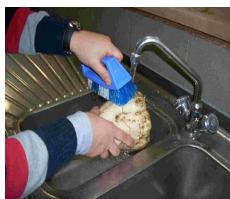


Réalisation de sirop de betteraves

Ce jeudi 6 décembre, nous avons réalisé du sirop de betteraves. En effet, suite à notre visite à la sucrerie de Brugelette, nous avons nous aussi eu l'envie de tenter l'expérience en classe.

Voici en quelques photos, les diverses étapes:

1. Nettoyer les betteraves à la brosse dure et à l'eau.



2. Après le décrassage, la pesée. Cela nous permettra ensuite d'évaluer le taux de sucre contenu dans l'échantillon cuisiné. Elles pesaient toutes environ 1000g.



3. Monsieur Fabrice coupe les racines en morceaux afin que nous puissions les éplucher en cossettes. C'est sous cette forme que la betterave rendra son sucre dans l'eau (diffusion).



4. Il suffit alors de les faire bouillir quelques minutes dans l'eau, et la diffusion va s'opérer toute seule. Nous mesurons que la température d'ébullition de l'eau est de 100° C.



5. Ensuite, nous utilisons une passoire pour séparer les cossettes épuisées du jus de diffusion. C'est une sorte de filtration « grossière », mais nous ne disposons pas de lait de chaux pour approfondir cette étape.



6. La dernière étape consiste à bouillir le jus de diffusion afin de faire évaporer l'eau et d'obtenir ainsi un sirop épais et très sucré, c'est l'évaporation. On peut le laisser refroidir pour le déguster (frigo), ou encore déposer des cuillères de sirop au congélateur...mmmmh, délicieux mais attention aux dents...

