

TRAVAILLER LE CHOCOLAT SANS SUCRE AJOUTÉ

www.maltitol-maltisorb.roquette.com

CE QU'IL FAUT FAIRE ET NE PAS FAIRE, CONSEILS ET CHOSES À SAVOIR

Pourquoi le maltitol est-il le substitut du sucre le plus utilisé depuis quelques années? Quels avantages offre-t-il au chocolatier? Et lorsque la production d'articles en chocolat sans sucre ajouté est terminée, que devez-vous et que ne pouvez-vous pas mentionner sur l'étiquette?

Par Frank Verhue



Pourquoi le maltitol?

3 avantages pour le chocolatier

Les chocolats traditionnels contiennent 30 à 55% de sucre ajouté: le saccharose. D'une part, il sert à conférer au chocolat le goût sucré souhaité. D'autre part, le sucre est un agent de charge qui confère au chocolat un certain volume et qui est indispensable pour produire du chocolat de qualité. Pour le chocolat sans sucre ajouté, on remplace le saccharose par un alcool de sucre: le maltitol. Il s'agit d'un polyol qui provient de l'hydrogénation du maltose ou de la décomposition d'amidons. La structure chimique ainsi que les propriétés chimiques du maltitol ressemblent fortement à celles du sucre.

1. Les chocolats au maltitol peuvent être travaillés de la même façon que les produits qui contiennent du sucre: tempérage, refroidissement et conservation
2. Les techniques sont identiques: moulage, enrobage, décoration
3. Les fourrages au maltitol peuvent être utilisés dans la même palette de produits: pralines, truffes, barres...

Législation

Label 'sans sucres ajoutés'
Pour pouvoir porter le label 'sans sucres ajoutés', les chocolats ou les fourrages sans sucres ajoutés dans le produit fini ne peuvent être combinés

5 caractéristiques du maltitol

1. **NON HYGROSCOPIQUE:** le maltitol absorbe l'humidité ou l'eau et ne la transmet pas à d'autres ingrédients
2. **STABLE À LA TEMPÉRATURE:** le maltitol a un goût constant et sa composition chimique ne subit aucune modification sous l'influence de la température atteinte dans le processus de production du chocolat
3. **PARFAIT AGENT DE CHARGE:** car le volume de cette masse est comparable à celui du saccharose
4. **GOUT:** le goût des chocolats et des fourrages au maltitol est quasi impossible à différencier de celui des produits contenant du sucre
5. **POUVOIR SUCRANT QUASIMENT IDENTIQUE:** la valeur calorique du maltitol est environ 40% inférieure à celle du saccharose mais son pouvoir sucrant est quasi identique. Il ne faut donc pas ajouter d'édulcorants intensifs. La substitution du saccharose par le maltitol donne un produit fini contenant 15% de calories en moins pour une même unité de poids

LES CHOCOLATS AU MALTITOL PEUVENT ÊTRE TRAVAILLÉS EXACTEMENT DE LA MÊME MANIÈRE QUE LES PRODUITS CONTENANT DU SUCRE

Production séparée
Le travail des chocolats et fourrages au maltitol doit se faire séparément de la production/travail des produits contenant du sucre ou bien sur des lignes de production nettoyées en profondeur. Pour un chocolatier artisanal relativement petit, cela

sera généralement impossible
Étiquetage

- la mention 'sans sucres ajoutés' est autorisée dans la plupart des pays
- la mention 'sans sucre' est interdite car le sucre est naturellement présent dans certains ingrédients comme le fructose et le lactose
- la mention 'light', 'low calory' ou 'régime' n'est pas autorisée. Pour cela, il faut une réduction calorique de 30%
- la mention 'convient pour les diabétiques' est interdite
- quand un produit contient plus de 10% de polyols (par ex. le maltitol) sur un poids total, on est obligé de mentionner 'une consommation excessive peut avoir un effet laxatif'.

Avec la collaboration de Barry Callebaut et Cavalier

APERÇU DU SUCRE ET DES SUBSTITUTS DU SUCRE

TYPE	ORIGINE	KCAL/G	POUVOIR SUCRANT	I.G.*
SUCRE				
Saccharose	Betterave sucrière, canne à sucre	4	1	70
SUBSTITUTS DU SUCRE ÉNERGISANTS (influencent le taux de glycémie)				
Glucose	Sirup d'amidon	4	0,75	100
Miel	Abeille	4	0,75	85
Sirup de malt	Malt	4	0,5	80
Sirup de chicorée	Chicorée	4	0,5	80
Lactose	Lait	4	0,15	34
Fructose	Fruits et légumes	4	1,4	30
SUBSTITUTS DU SUCRE À ÉNERGIE LIMITÉE (POLYOLS) (n'influencent pas ou à peine le taux de glycémie)				
Maltitol	Maltose	2,4	0,85	25
Sorbitol	Glucose	2,4	0,5	20
Xylitol	Amande	2,4	1	20
Lactitol	Lactose	2,4	0,35	4
SUBSTITUTS DU SUCRE NON ÉNERGÉTIQUES (pas d'influence sur le taux de glycémie)				
Non pertinent pour le chocolat sans sucre ajouté parce qu'ils sont par définition combinés à des substances en vrac. Exemples: aspartame, saccharine, cyclamate, acésulfame. Leur pouvoir sucrant est souvent un multiplicateur de facteur 10 ou 100 de celui du sucre				
* Indice Glycémique				

LÉGISLATION/TERMINOLOGIE

SANS SUCRE

L'affirmation selon laquelle un aliment est sans sucre et toute autre affirmation ayant probablement la même signification pour le consommateur n'est tolérée que si la teneur en sucre maximale du produit est de 0,5 g/100 g

PAUVRE EN SUCRE

L'affirmation selon laquelle un produit est pauvre en sucre et toute autre affirmation ayant probablement la même signification pour le consommateur n'est tolérée que si la teneur en sucre maximale du produit est de 5 g/100 g

SANS SUCRES AJOUTÉS

L'affirmation selon laquelle aucun sucre n'a été ajouté à un aliment et toute autre affirmation ayant probablement la même signification pour le consommateur n'est tolérée que si aucun mono- ou disaccharide ou autre aliment utilisé pour son pouvoir sucrant n'a été ajouté