**Apresentações do açúcar**

**Natural.** É um açúcar de Cor amarela e é areada.

**Açúcar amarelo-** Açúcar refinado também classificado de claro e escuro.

**Açúcar aromatizado-** Açúcar adicionado de extractos, como baunilha, por exemplo.

**Açúcar cristalizado-** Trata-se de açúcar granulado, apresentando-se em cristais mais finos e utiliza-se sobretudo em compotas, pastas de frutos e na decoração de bolos.

**Açúcar de melaço-** É um açúcar escuro não refinado, com elevada percentagem de melaço.

**Açúcar demorara-** Originalmente proveniente da Guiana, possui enormes cristais e é ligeiramente pegajoso.

**Açúcar granulad**o-É o açúcar mais utilizado em pastelaria. É, também, utilizado para fazer açúcares aromatizados.

**Açúcar mascavado-** Pode ser claro ou escuro. Tem um sabor menos forte que o açúcar de melaço.

**Açúcar em pó-** Açúcar granulado, muito bem triturado, reduzido a um pó impalpável, adicionado a 3% de amido para evitar a formação de pedras, serve para polvilhar, decorar e envolver doces. É, muito utilizado em confeitaria.

**Outros:**

**Frutose –** Também conhecido como açúcar da fruta, é um tipo de produto purificado e cristalizado, mais doce do que a sacarose.

**Glucose –** Apresenta-se sobre a forma de xarope viscoso transparente ou em pó branco. É utilizado com o fim de limitar a cristalização dos açúcares e tornar suave as misturas onde é adicionado.

**A Sacarose-** É extraída da cana-de-açúcar comum, ou da beterraba, e apresenta-se nas seguintes formas:

**Cristalizado-** É um açúcar em cristais de sacarose.

**Em pó-** É um açúcar cristalizado e moído, é utilizado principalmente em Decorações e conhecido com açúcar de pasteleiro.

**Sorbitol-** Apresenta-se sobre a forma de pó ou líquido. É utilizado principalmente em ganaches.

**A Lactose-** Como o seu nome indica, é um açúcar extraído do leite. É utilizado na composição de produtos industriais, tendo pouca utilização em pastelaria.

**A Sacarina-** É um produto destinado a substituir a sacarose na dietética, e é 200 a 300 vezes mais doce do que o açúcar comum.

**O Mel-** É o produto adoçante mais antigo da Humanidade. É um açúcar natural, amarelo e viscoso, utilizado em confeitaria.