



Centre de recherche de développement et de transfert technologique en acériculture

Siège social

3600, boul Casavant Ouest
Saint-Hyacinthe, Qc, J2S 8E3
Tel : (450) 773-1105
Fax : (450) 773-8461

Bureau de Québec

1140, rue Taillon
Québec, Qc, G1N 3T9
Tel : (418) 643-8903
Fax : (418) 643-8350

Note de recherche

Caramel à l'érable

Par: Johanne Dumont, chimiste

Ingrédients :

sirop d'érable médium ou ambré	1080 ml	(ou 2 boîtes)
glucose à confiserie	400 ml	
lait condensé sucré	375 ml	(ou une boîte)

Procédure :

Verser le sirop d'érable et le glucose dans un plat à cuisson approprié et enduire le haut des parois internes du plat d'une mince couche de gras (shortening végétal).

Cuire ensemble le sirop d'érable et le glucose jusqu'à 78 °Brix ou 16 °F de plus que le point d'ébullition de l'eau.

Retirer du feu, vaporiser la solution de cuisson d'eau froide jusqu'à l'arrêt complet de l'ébullition. Utiliser un vaporisateur pour cette opération. Bien nettoyer les parois internes du plat à l'aide d'un linge humide pour enlever les cristaux.

Laisser tiédir jusqu'à environ 180 °F.

Ajouter le lait condensé sucré tempéré et mélanger doucement sans incorporation d'air.

Empoter à chaud dans des pots de verre fermant hermétiquement. Les couvercles de métal offrent habituellement la meilleure étanchéité.

Si on utilise des pots de verre, les faire chauffer au four à 225 °F pendant 30 minutes pour les stériliser. On peut aussi les stériliser au lave-vaisselle.

Éviter les fluctuations de température à l'entreposage. Réfrigérer après ouverture.