

**Siège social**

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

Bureau de Québec

1665, boul Hamel edifice 2
Local 1.06 Québec, Qc, G1N 3Y7
Tel : (418) 643-8903
Fax : (418) 643-8350

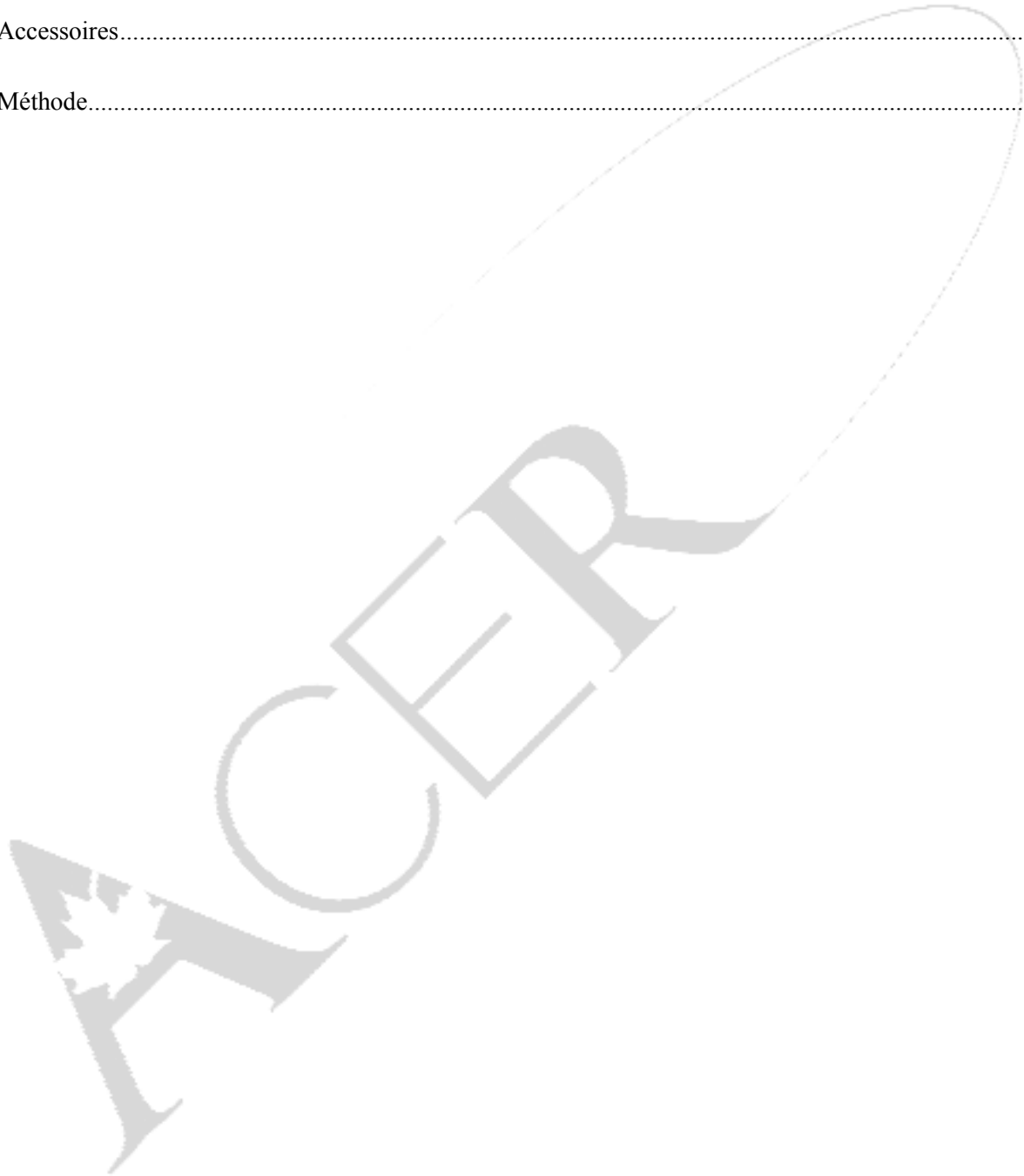
Bonbons à l'érable de type sucre d'orge.

Par: Johanne Dumont, chimiste
Jacqueline Beaupré, technicienne



Table des matières

Ingrédients.....	1
Accessoires.....	1
Méthode.....	1



Bonbons à l'érable de type sucre d'orge.



Ingrédients

Ingrédients	% (en poids)	système métrique*	système impérial
Sirop d'érable	88	1406 g	3.1 livres
Glucose 43 D.E.	12	192 g	6.8 onces (poids)

* Le poids de sirop d'érable suggéré correspond à 2 boîtes de conserve de 541ml.



Accessoires

- un chaudron pour la cuisson ayant les parois élevées
- un thermomètre à bonbon
- un bain de glace
- un chaudron plus grand pouvant servir de bain-marie
- une petite louche (50 ml)
- moules à sucre d'orge ou surface lisse et fraîche



Méthode

Choisir un sirop d'érable bien filtré ou le filtrer sur un coton à fromage. Il est aussi préférable d'utiliser une source de chaleur puissante, constante et facile à contrôler telle que le gaz propane. Cuire les ingrédients ensemble dans le chaudron dont le haut des parois auront été enduites de shortening pour réduire le gonflement, en suivant la cuisson à l'aide du thermomètre à bonbon. La température de cuisson à atteindre est de 50°C (90°F) de plus que le point d'ébullition de l'eau.

Cependant, il vaut mieux éteindre la source de chaleur lorsque le thermomètre indique +48 °C (+86 °F) pour terminer la cuisson sans faire brûler la préparation. Lorsque la température de cuisson est atteinte, arrêter la cuisson en plongeant le chaudron dans un bain de glace. Placer ensuite le chaudron dans un bain-marie contenant de l'eau bouillante permettant de garder le mélange malléable durant l'étape du moulage. En vous servant d'une petite louche, verser le mélange dans des moules ou par gouttes sur une surface lisse et fraîche.

Démouler les bonbons dès que leur température permet de les manipuler. Une heure après le démoulage, ils peuvent être emballés en papillote dans une pellicule de cellophane. À la température de la pièce, si le taux d'humidité reste stable, ils pourront se conserver jusqu'à 6 mois sans apparition de cristallisation.