

Transformation des produits d'érable
ANNEXE 1 -MATÉRIEL REQUIS / produits

TIRE :

- En démonstration seulement

BEURRE :

- 2 cannes de sirop ou 4 tasses ou 1 litre environ (la couleur que vous avez, ce n'est pas une compétition! Idéalement âgé d'un an max.)
- Thermomètre (et vos bons yeux...)
- Chaudron (environ 7" de diamètre par 5" de haut)
- Palette de bois **solide**
- Linges de cuisine (les gars sont de corvée de vaisselle)
- 4 Contenants de 250 gr. environ (pour ramener votre popote)
- Anti-mousse Kascher (très efficace) ou graisse végétale ou huile de carthame
- Bac : rôtissoire ou plat à vaisselle (servira à contenir de la neige ou glace qui refroidira nos cuissons) (et pour les gars de corvée!)

PAINS DE SUCRE MOU :

- 2 cannes de sirop ou l'équivalent
- Thermomètre
- Chaudron
- Palette
- Linges
- Sacs ou plat
- Gras
- Bac
- Moules de bois (« *gossés* » par grand-père) ou moules d'aluminium et glycérine ou 4 plats de plastique de 250 gr.



PAINS DE SUCRE DUR :

- 2 cannes de sirop (hé! Oui...)
- Et exactement le même matériel que pour les pains de sucre mou. Facile !

GRANULÉ (cassonade...) :

- Encore 2 cannes de sirop.
- Et tout le reste...
- En plus d'un coupe-pâte solide ou pilon ou quelque chose de ferme pour écraser les pépites ...

Transformation des produits d'érable

BONBONS DE SUCRE MOU

- Toujours 2 cannes de sirop
- Et les mêmes affaires...
- Moule de caoutchouc traité* (celui de 240 cavités est préférable)
- Et spatule de **métal** ou truelle de 3" environ

* TRAITEMENT DU MOULE DE CAOUTCHOUC POUR BONBONS MOUS:

- **Pour enlever l'odeur** (quand le moule est neuf ou au besoin)
- Le faire tremper 12 heures dans de l'eau dans laquelle on fera dissoudre 1 petite boîte de bicarbonate de soude (soda à pâte : la « tite-vache »)
- Bien rincer et laisser sécher
- **Pour que mes bonbons se démoulent bien** (quand le moule est neuf ou minimum 1 fois par année avant la saison)
- Badigeonner les cavités et le dessus avec de la glycérine (en pharmacie) et laisser pénétrer 24 heures et rincer abondamment

GELÉE À L'ÉRABLE :

- La quantité habituelle de sirop (2 cannes)
- Mêmes choses...
- En plus, 1 c. à thé de carragénine (Génugel)
- Tasse à mesurer
- 5 pots de 250 ml environ ou plats de plastique
- Mélangeur (style girafe)



BONBONS ET SUÇONS À L'ÉRABLE :

- Encore nos 2 cannes de sirop
- Et tout, et tout...
- 2/3 de tasse de glucose ou 1/2 c. à thé de crème de tartre (glucose beaucoup + efficace que crème de tartre)
- 2 c. à table de beurre (ce n'est pas obligatoire)
- Moules à bonbons et/ou à suçons (7 grands moules ou 10 petits)
- Bâtonnets pour vos suçons
- *Pam* original (pas goût de beurre ou à l'huile d'olive)

CORNETS DE TIRE ET SUCRE MOU :

- En démonstration seulement