



1 litre de sirop d'érable

Avant de commencer, tarer votre thermomètre à bonbons :

Faire bouillir de l'eau et y plonger le thermomètre. S' il est bien "réglé " il devrait être à 100 C....si ce n'est pas le cas, ajouter ou diminuer en fonction de température demandée.

Verser le sirop d'érable dans une grande casserole et cuire à feu constant, jusqu'à ce qu'il atteigne 113 C (235 F). *Il est important de ne pas remuer le sirop au cours de la cuisson. Si l'écume monte trop haut dans la casserole et menace de déborder, on peut également brosser la parois de la casserole avec un pinceau mouillé, ce qui la tient propre et évite la cristallisation du sirop.*

Quand le sirop atteint la température désirée, retirer la casserole du feu et la placer sur une grille surélevée afin de laisser passer de l'air frais sous sa base. Laisser reposer la casserole sur la grille, 1 minute. *Éviter tout choc et brassage, car il est important de prévenir la formation de cristaux.*

Pendant la période de repos, pour arrêter la cuisson, vaporiser l'écume du sirop avec de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle disparaisse complètement. À mesure que le liquide revient à son volume initial, brosser la parois de la casserole avec un pinceau mouillé.

Verser le sirop cuit dans le bol du batteur sur socle et le mettre dans le réfrigérateur, sur une grille, jusqu'à ce que la température atteigne 32 C (90 F).

Sortir le bol du réfrigérateur et mélanger au fouet plat pendant environ 5 minutes, à vitesse moyenne -rapide, jusqu'à ce que le sirop blanchisse et épaississe. Réserver.

Déposer le bol sur un bain-marie. Faire fondre la préparation légèrement tout en remuant à l'aide d'une maryse (spatule en caoutchouc), jusqu'à ce que le sucre cristallise.

À ce point, la préparation est prête.

Conservation :

Dans un contenant hermétique, la préparation de sucre mou peut être conservée 2 mois au réfrigérateur.

Si elle durcit, on peut la réchauffer une dizaine de secondes au four micro-ondes pour la rendre plus malléable. *Attention, car elle réchauffe vite.* Elle peut être réchauffée à plusieurs reprises sans être altérée.