|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titre** | Transformation des produits de l’érable | | | | | **Enseignant** | Doris Dallaire |
| **Durée** | 14 h | **Approche pédagogique** | | 30 **% Théorique** 70 **% Pratique** | |  En classe En ligne Terrain Laboratoire | |
| **Sanction** | Attestation de participation | | | | | **Mise à jour** | 28 avril 2017 |
| **Objectif(s)** | | * Connaitre les méthodes de fabrication et de transformation du sirop d'érable * Participer à la fabrication de divers sous-produits * Comprendre les différents éléments de la mise en marché au détail des produits transformés | | | | | |
| **Compétences à acquérir** | | * Capacité à fabriquer 10 produits différents à base de sirop d’érable * Maîtrise des notions de base pour la mise en marché des sous-produits | | | | | |
| **Éléments de contenu** | | * Dosage du sucre inverti dans le sirop * Tire d’érable(en démonstration seulement) * Beurre d’érable (à tartiner) * Pain de sucre mou (bloc de sucre tendre) * Pain de sucre dur (bloc de sucre du pays) * Granulé d’érable (cassonade) * Cornets de tire et sucre(en démonstration seulement) * Gelée à l’érable * Suçons et bonbons à l’érable (bonbons durs) | | | * Fondants d’érable (bonbons mous) * Embouteillage et conservation du sirop * Coût de production du sirop * Rendement du sirop-vs-transformation * Équivalences * Étiquettes et contenants * Valeur nutritive * Prix de détail suggéré | | |
| **Particularités** | |  | | | | | |
| **Matériel fourni par l’élève** | | | 12 cannes de sirop ou l’équivalent  environ de 1 an maximum, thermomètre, chaudron 7 ‘’ de diamètre par 5’’ de haut, palette de bois, linges de cuisine, 4 contenants de 250 g environ, anti-mousse Kasher, graisse végétale ou huile de carthame, rôtissoire ou plat à vaisselle, moule de bois ou moules d’aluminium et glycérine, coupe-pâte solide ou pilon, moule de caoutchouc traité, spatule de métal ou truelle de 3’’ environ, 1 c. thé de caragénine (génugel ), tasse à mesurer, mélangeur ‘’girafe’’, 2/3 tasse de glucose ou ½ c. thé de crème de tartre, moules à bonbons et/ou à suçons (7 grands moules ou 10 petits), bâtonnets pour suçons, Pam original, contenants pour ramener les produits confectionnés pendant la journée | | | | |
| **Matériel didactique fourni par le CFA** | | | Notes de cours | | | | |