



CARAMEL À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

Sirop d'érable de classe moyen(B).....1080 ml
Glucose à confiserie..... 400 ml
Lait condensé sucré..... 300 ml

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).
- ▶ Afin de prévenir les risques de cristallisation, l'utilisation d'un sirop dont la teneur en sucre inverti est élevée est suggéré.
- ▶ Cuire ensemble le sirop d'érable et le glucose jusqu'à 79 Brix 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.
- ▶ Retirer du feu et 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.
- ▶ Conserver au réfrigérateur après ouverture.

ÉTIQUETTE

- Nom du producteur et adresse
- Quantité nette : (g)
- Composition : Sirop d'érable, glucose à confiserie, lait condensé sucré.

Nicolet, 6 février 1997

Johanne Dumont, chimiste
Richard Turmel, technologiste agricole