



# COMMENT FAIRE DES BONBONS MOUS

## COMMENT FAIRE DES BONBONS MOUS DE SIROP D'ÉRABLE AVEC LA MACHINE CDL

- 1- Avant de commencer, s'assurer que la machine est propre.
- 2- Prendre une casserole. La paroi devrait être au moins 2 fois plus haute que le niveau de sirop.
- 3- Calibrer le thermomètre. Idéalement, prendre un thermomètre de cuisson à sirop d'érable. Pour le calibrer, faire bouillir de l'eau et s'assurer que l'aiguille est à 0°F (0°F représente 212°F sur un thermomètre à cuisson). L'utilisation d'un second thermomètre est recommandée pour valider le résultat du premier.
- 4- Verser 1 gallon de sirop dans la casserole.
- 5- Idéalement, cuire le sirop sur un brûleur au propane.
- 6- Ouvrir le gaz au maximum.
- 7- Mettre une cuillère à table d'anti-mousse dans le sirop.
- 8- Mettre un cercle de beurre d'un pouce de large tout autour de la casserole 2'' au-dessus du sirop afin d'aider à contenir la mousse que fera le sirop.
- 9- Mettre un thermomètre de cuisson dans le sirop.
- 10- Laisser la température monter.
- 11- Quand la température atteint 2°F au dessus du point d'ébullition de l'eau, réduire la chaleur de moitié.
- 12- SOYEZ PRUDENT, QUAND LE SIROP COMMENCE, À BOUILLIR ÇA FERA BEAUCOUP DE MOUSSE, S'ASSURER QU'IL N'Y A, PAS DE DÉBORDEMENT. La chaleur doit être réduite de moitié avant que ça arrive et ça arrive très vite. Si la mousse déborde, il va brûler, ce qui peut être dangereux et ça fera tout un dégât.
- 13- Pour aider, mettre une autre cuillère à thé d'anti-mousse ou ¼ cuillère à thé de beurre directement dans le sirop.
- 14- Le sirop commencera à bouillir autour de 5°F au dessus du point d'ébullition de l'eau.
- 15- Quand les bouillons commencent à se briser et deviennent petits (à 10°F), le sirop se stabilise et il est temps de monter la chaleur au maximum.
- 16- Le sirop sera prêt à 32°F au dessus du point d'ébullition de l'eau.





- 17- Prendre des gants de caoutchouc pour manipuler la casserole chaude. Le sirop est très chaud et toute éclaboussure va passer au travers de gants de tissus.
- 18- IMPORTANT, ne pas dépasser 32<sup>0</sup>F. Il est préférable d'arrêter à 31.5<sup>0</sup>F, la température va continuer à monter légèrement après avoir retiré la casserole du feu.
- 19- Quand la température est atteinte, verser le contenu dans la machine à bonbon.
- 20- Commencer tout de suite à verser doucement le sirop dans les moules. Il n'est pas nécessaire d'utiliser une machine, la machine facilite simplement le travail.
- 21- Utiliser des moules à bonbon en caoutchouc mou qui vont permettre de démouler les bonbons sans les briser.
- 22- Laisser les bonbons refroidir et durcir complètement avant de les démouler.
- 23- Un gallon de sirop donne approximativement 8 livres (4 kg) de bonbon.
- 24- Si conservés dans un environnement frais et sec, les bonbons peuvent se garder 3 semaines.