



COMMENT FAIRE DE LA TIRE D'ÉRABLE

- 1- 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.
- 2- Verser le sirop dans une casserole.
- 3- S'assurer que la casserole est assez grande. Elle doit être au moins 2 fois plus grande que le volume de sirop à bouillir.
- 4- Chauffer le sirop.
- 5- Mettre une cuillère à table d'anti-mousse.
- 6- 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.
- 7- Mettre un thermomètre de cuisson dans le sirop.
- 8- Laisser la température monter.
- 9- Quand la température atteint 2°F au dessus du point d'ébullition de l'eau, réduire la chaleur de moitié.
- 10- 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.
- 11- Pour aider, mettre une autre cuillère à thé d'anti-mousse ou ¼ cuillère à thé de beurre directement dans le sirop.
- 12- Le sirop commencera à bouillir autour de 5°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau.
- 13- 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.
- 14- La tire sera prête à 27°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau.
- 15- 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.
- 16- Verser la tire sur un lit de neige et déguster!

