

## Transformation des produits de l'érable

### Matériel requis

#### TIRE :

- En théorie seulement

#### BEURRE : Même théorie pour petite ou grande quantité pour machinerie

- 1 litre ou 2 cannes de sirop ou 4 tasses environ
- Thermomètre (et vos bons yeux...)
- Chaudron (environ 7 " de diamètre par 5" de haut)
- Palette de bois solide
- Linges de cuisine
- 4 contenants de 250 gr. environ
- Anti-mousse ou huile de carthame
- Bac et glaçons pour refroidir la matière

#### PAIN DE SUCRE MOU :

- 2 cannes de sirop
- Thermomètre
- Chaudron
- Palette
- Linges
- Sacs ou plat
- Gras
- Bac
- Moules de bois ou moules d'aluminium ou plats litho et glycérine

#### GRANULÉ :

- Encore 2 cannes de sirop
- Et tout le reste...
- Pilon

#### BONBONS MOUS :

- Toujours 2 cannes de sirop
- Et les mêmes affaires...
- Moule de caoutchouc traité
- Et spatule de métal ou truelle de 3" environ



### **PAIN DE SUCRE DUR :**

- 2 cannes de sirop (hé! oui...)
- Et exactement le même matériel que pour les pains de sucre mou

### **GELÉE À L'ÉRABLE :**

- La quantité habituelle de sirop
- Mêmes choses...
- En plus, 1 c. à thé de caragénine (génugel)
- Tasse à mesurer
- 4 pots de 250 ml environ ou plats de plastique
- Mélangeur (blender ou petit Brown)

### **BONBONS ET SUÇONS À L'ÉRABLE :**

- Encore nos 2 cannes de sirop
- Et tout, et tout...
- 2/3 tasse de glucose ou ½ c. à thé de crème de tartre
- 2 c. à table de beurre (facultatif)
- Moules à bonbons et/ou à suçons, (7 grands moules ou 10 petits)
- Bâtonnets pour suçons
- Pam

### **CORNETS DE TIRE ET SUCRE MOU :**

- Sirop (ai-je besoin de mentionner la quantité ?!)
- Alouette!
- 48 petits cornets
- Tasse à mesurer de 2 tasses
- Spatule
- Vaporisateur d'eau froide
- Moule pour cornets
- Boîtes pour cornets ou contenant

### **THÉORIE : (ou moment de détente...)**

- Coût de production, (faites-vous du bénévolat ?)
- Rendement du sirop par rapport à la transformation (est-ce payant \$?)
- Conservation du sirop
- Équivalences
- Révision de la formation
- Au revoir et bonne chance !



## TRAITEMENT DU MOULE DE CAOUTCHOUC POUR BONBONS MOUS :

**Pour enlever l'odeur** (quand le moule est neuf ou au besoin) :

- Le faire tremper 12 heures dans de l'eau dans laquelle on fera dissoudre 1 petite boîte de bicarbonate de soude
- Bien rincer et laisser sécher

**Pour ne pas que mes bonbons collent dedans** (quand le moule est neuf ou minimum 1 fois par année avant la saison) :

- Badigeonner les cavités et le dessus avec de la glycérine (en pharmacie) et laisser pénétrer 24 heures et rincer abondamment.

### OPTIONS DU CLIENT

- × Le client est libre de choisir de participer ou non à la pratique. Dans ce cas, il n'a pas à se procurer et apporter tout le matériel.
- × Il peut choisir certains produits d'intérêt pour pratiquer pendant la formation.
- × Il peut amener son dîner, car l'heure de repas n'est pas fixe selon la pratique qui ne se termine pas pour tous en même temps.

