



## MATÉRIEL NÉCESSAIRE

# TRANSFORMATION DES PRODUITS D'ÉRABLE

PAR : *DORIS DALLAIRE*  
*2775, 207<sup>e</sup> rue*  
*St-Georges, Beauce*  
*Qc. G5Y-5B8*  
*418-228-6014*



## MATÉRIEL NÉCESSAIRE.

### \*\*\* TIRE :

- En théorie seulement

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

- 1 l. 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 g. 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.

### \*\*\* GRANUÉ :

- 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.thé de caragénine ( gégugel )
- Tasse à mesurer.
- 4 pots de 250ml 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  $\frac{1}{2}$  c.thé de crème de tartre.
- 2 c.tab 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 t.
- 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 vs transformation. ( Est-ce payant \$\$\$ ? )
- Conservation du sirop
- Équivalences
- Révision de la formation.
- Aurevoir 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 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 toute en même temps.