



COMMENT FAIRE DU BEURRE D'ÉRABLE

Comment faire du beurre d'érable avec le brasseur à beurre CDL :

- 1- Avant de commencer, s'assurer que la machine est propre.
- 2- Choisir une casserole assez grande. La paroi doit être 2 fois plus haute que le niveau de sirop.
- 3- Préparer un bain de refroidissement pour le sirop. Préférentiellement, utiliser une panne ayant une surface au moins 3 fois plus grande que la casserole. Le niveau d'eau dans la panne doit être au moins au niveau du sirop dans la casserole. Installer un espaceur au fond de la panne; l'eau doit circuler sous la casserole. La température de l'eau de refroidissement doit rester constante; l'eau doit couler constamment dans la panne pour la maintenir. Si de l'eau courante n'est pas disponible, ajouter de la neige ou de la glace aux 30 minutes. **NE JAMAIS METTRE LA CASSEROLE DIRECTEMENT DANS LA NEIGE OU LA GLACE, ÇA NE FONCTIONNERA PAS.**
- 4- Calibrer le thermomètre de cuisson. Idéalement, choisir un thermomètre spécifique à la cuisson du sirop d'érable. Pour le calibrer, amener de l'eau à ébullition et ajuster l'aiguille à 0 °F (0 °F égale 212 °F ou 100 °C). L'utilisation d'un 2^e thermomètre est recommandée afin de valider les résultats du premier.
- 5- Verser le sirop dans la casserole :
Petit modèle = 1 gallon (1,25 gallons US) de sirop
Grand modèle = 2,5 gallons (3 gallons US) de sirop.
- 6- Idéalement, cuire le sirop sur un brûleur au propane.
- 7- Ouvrir le gaz de façon à ce que la flamme se contienne en-dessous du plat de cuisson.
- 8- Ajouter de l'antimousse Kocher dans le sirop :
Petit modèle = 1 cuillère à table
Grand modèle 2 cuillères à table
- 9- Badigeonner du beurre dans le pourtour intérieur de la casserole au-dessus du sirop, environ 1" d'épaisseur.
- 10- Plonger le thermomètre dans le sirop.
- 11- Laisser la température monter.
- 12- Quand la température atteint 2 °F au-dessus du point d'ébullition de l'eau, réduire la chaleur de moitié.
- 13- Le sirop devrait commencer à bouillir à 5 °F.
- 14- **À CE POINT, FAIRE TRÈS ATTENTION :** Quand le sirop commence à bouillir, très souvent la mousse monte rapidement et il y a un risque que le sirop renverse. C'est pourquoi la chaleur est réduite.
- 15- Quand la mousse commence à monter, ajouter 1 cuillère à thé d'antimousse ou ¼ de cuillère à thé de beurre directement dans la casserole.
- 16- Quand la mousse se stabilise et que les bulles se brisent rapidement, augmenter la chaleur au maximum (à environ 10 °F)
- 17- Le sirop sera prêt à 22 °F.
- 18- Toujours porter des gants imperméables résistant à la chaleur pour manipuler la casserole.
- 19- **IMPORTANT :** Ne pas dépasser 22 °F. Il est préférable d'arrêter la cuisson à 21,5 °F. La température du sirop continuera à monter encore un peu quand la casserole sera retirée du brûleur. Si la température monte trop haut, le sirop deviendra solide dans le brasseur et il sera impossible de faire du beurre.





- 20- Dès que le sirop atteint 22 °F, déposer la casserole dans le bain de refroidissement préparer préalablement.
- 21- Vaporiser 20 gouttes d'eau froide sur la surface du sirop afin de prévenir la formation de cristaux de sucre.
- 22- Laisser le sirop refroidir au moins 6 heures dans le bain, idéalement 12 heures.
- 23- Retirer la casserole du bain de refroidissement. Il est recommandé de laisser refroidir le sirop à la température ambiante pendant 4 heures.
- 24- Faire tremper la casserole de sirop d'érable dans de l'eau chaude pendant 1 minute afin de faciliter le déversement du sirop dans le brasseur.
- 25- Verser le sirop dans l'entonnoir du brasseur à beurre en veillant à garder le niveau du sirop au-dessous de l'entrée du tuyau dans l'entonnoir.
- 26- Démarrer le brasseur à beurre.
- 27- Pendant le brassage du sirop, à l'aide d'une spatule, constamment décoller le sirop des parois de l'entonnoir vers le centre du cône afin d'uniformiser le mélange.
- 28- Laisser la machine opérer pendant approximativement 10 minutes, tout en continuant de ramener le sirop des parois vers le centre. **NE PAS ARRÊTER LE BRASSEUR TANT QUE LA MACHINE N'EST PAS VIDE.** Si elle est arrêtée, le beurre va se solidifier.
- 29- Le beurre d'érable sera prêt quand les lignes à la surface du beurre deviendront plus pâles et espacées. De plus, la surface deviendra mate (non brillante).
- 30- Une fois le beurre est prêt, ouvrir la valve et commencer à emplir les contenants tout en laissant la machine tourner.
- 31- Pousser le beurre restant sur les parois de l'entonnoir vers le centre afin d'éviter tout gaspillage.
- 32- Si vous avez fait bouillir plusieurs lots de sirop, les passer dans le brasseur l'un derrière l'autre, sans nettoyer le brasseur entre chaque brassée.
- 33- Une fois tout le sirop transformé, arrêter la machine, enlever le tube et le vider dans un des contenants de beurre d'érable.
- 34- Réassembler le tube et remplir la machine d'eau chaude, mais pas bouillante. Démarrer la machine et laisser rouler jusqu'à ce que tous les résidus de beurre soient dissous.
- 35- Vider l'eau de la machine et rincer avec de l'eau chaude afin d'éviter que les surfaces ne restent collantes.
- 36- Essuyer la machine.

Bonne dégustation!