



COMMENT FAIRE DE LA GELÉE À L'ÉRABLE

- 1- Prendre une casserole. La paroi devrait être au moins 2 fois plus haute que le niveau de sirop.
- 2- Préparer un bain d'eau froide pour le sirop. Vous devrez tremper la casserole de sirop dans ce bain.
- 3- Mettre des espaceurs au fond du bain pour que l'eau froide refroidisse aussi le fond de la casserole.
- 4- Le niveau d'eau doit être au moins aussi haut que le niveau de sirop. L'eau doit toujours couler dans le bain afin de maintenir une température froide constante.
- 5- 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.
- 6- Verser ¾ gallon de sirop d'érable dans la casserole.
- 7- Mettre la chaleur à médium.
- 8- Dissoudre 2 ½ cuillères à thé de Génugel dans ½ tasse d'eau froide.
- 9- Verser ce mélange dans 2 ½ tasses d'eau chaude et bien mélanger.
- 10- Ajouter le mélange de Génugel dans le sirop chaud, bien mélanger et chauffer à 6°F au dessus du point d'ébullition de l'eau.
- 11- Réduire la chaleur à « low » et rapidement remplir les pots de verre.
- 12- Mettre un couvercle sur la casserole afin d'éviter de former une croûte sur le dessus du sirop. La gelée prend rapidement en cuisant.
- 13- À la température de la pièce, la durée de vie de la gelée est d'environ 1 mois. La gelée peut être mise au congélateur.

