



COMMENT FAIRE DE LA GELÉE D'ÉRABLE

- 1- Prendre un récipient de cuisson. Il doit être deux fois plus élevé que le niveau de sirop que vous y mettez. Idéalement, le diamètre supérieur devrait être plus grand que le bas.
- 2- Préparer un bain de refroidissement pour votre sirop. Vous devrez mettre votre contenant de sirop chaud dans de l'eau froide. Le fond du récipient doit être surélevé pour que l'eau refroidisse également cette surface. Le niveau d'eau doit être au même niveau que le sirop. L'eau courante doit aller dans le bain pour s'assurer que la température de l'eau reste froide.
- 3- Calibrer le thermomètre de cuisson. Idéalement, munissez-vous d'un thermomètre de cuisson à sirop d'érable. Pour calibrer, faites bouillir de l'eau et assurez-vous que l'aiguille indique 00 F (où 00 F correspond à 2120 F). L'utilisation d'un deuxième thermomètre est recommandée pour valider les résultats du premier.
- 4- Verser $\frac{3}{4}$ gallon de sirop d'érable dans une grande casserole.
- 5- Régler le feu à moyen.
- 6- Dissoudre 2 $\frac{1}{2}$ cuillères à thé de Genugel dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide.
- 7- Verser ce mélange dans 2 $\frac{1}{2}$ tasses d'eau chaude et mélangez bien.
- 8- Ajouter ce mélange Genugel dans le sirop tiède, bien mélanger et porter à 60 F au-dessus de la température d'ébullition de l'eau.
- 9- Réduire le feu à doux et remplir rapidement les récipients en verre.
- 10- Mettre un couvercle sur la marmite pour ne pas la laisser écumer pendant le remplissage. (La gelée prend rapidement en refroidissant).
- 11- La gelée d'érable peut être utilisée immédiatement, réfrigérée ou congelée. Ne pas conserver à température ambiante.

