

SUCRE D'ÉRABLE

Faire bouillir du sirop d'érable jusqu'à 240° F. Ou jusqu'à ce qu'il forme une boule dure dans l'eau glacée. Faire refroidir aussi vite que possible en plaçant la casserole dans un bol d'eau glacée. Lorsque le sirop est tiède, remuer vivement avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il commence à se granuler et change un peu de couleur. Verser sans délai dans un moule rincé à l'eau froide. Faire prendre dans un endroit froid. Démouler aussitôt qu'il est solidifié.

BEURRE D'ÉRABLE

Le beurre d'érable se fait de la même façon que le sucre d'érable en ajoutant une grosse cuillerée de beurre et une de crème par litre de sirop. Faire cuire le sirop jusqu'à 236° F au thermomètre ou qu'il forme une boule molle dans l'eau glacée.