


Bonbons pomme et érable

CARIBOU

Recette de Gabrielle Rivard-Hiller - Photo de Evelyne Guindon
Magazine Caribou - cariboumag.com

 120 bonbons de type «berlingots» ou
une quinzaine de suçons

INGRÉDIENTS

540 ml (1 conserve) de sirop d'érable extra-clair ou clair

150 ml (1/2 tasse + 5 c. à thé) de jus de pommes d'un producteur de pommes québécois ou un jus brun naturel qu'on trouve dans la section fruits et légumes des épiceries

150 g de sirop de maïs clair

5 ml (1 c. à thé) d'acide citrique (on en trouve dans certains magasins d'aliments naturel ou dans les pharmacies)

Environ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale, pour huiler les rebords de la plaque et de la casserole

Environ 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs, pour enrober les bonbons avant l'entreposage

ÉQUIPEMENT REQUIS

Un tapis de cuisson en silicone

Une plaque à cuisson avec rebord

Des bâtons à suçons si on désire réaliser des suçons, ou des moules à bonbons

Des gants en caoutchouc neufs (de type gants de vaisselle)

Une paire de ciseaux



PRÉPARATION

1. Tapisser une plaque à cuisson d'un tapis en silicone. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner légèrement les côtés de la plaque à cuisson d'huile végétale. Réserver.
2. Dans une casserole assez grande avec un fond épais, verser le sirop d'érable, le jus de pommes et le sirop de maïs. Les liquides doivent arriver au tiers de la hauteur de la casserole afin d'éviter les débordements. Amener à ébullition à feu moyen-vif (si le sirop d'érable semble vouloir déborder de la casserole, on peut badigeonner le côté de la casserole avec de l'huile végétale à l'aide d'un pinceau à pâtisserie) et laisser cuire sans brasser jusqu'à ce que le mélange atteigne 155 °C. Retirer la casserole du feu immédiatement et ajouter l'acide citrique. Mélanger avec une cuillère de bois doucement.
3. Verser le mélange à bonbons sur le tapis de silicone.
4. Attendre quelques minutes pour que le mélange à bonbons refroidisse et devienne assez visqueux pour être malléable. (Voir Astuce)
5. Enfiler les gants de vaisselle et commencer précautionneusement à manipuler le mélange à bonbons en le repliant sur lui-même. On peut s'aider avec une spatule de caoutchouc. Lorsqu'il est assez ferme pour être roulé en boudins, séparer le mélange à bonbons en quatre boules et commencer à former de longs boudins, toujours en restant sur le tapis de silicone. Couper les boudins à l'aide de ciseaux en petits tronçons. On peut tourner le boudin sur lui-même à chaque coupe afin d'avoir l'effet «berlingot».
6. Laisser figer les petits bonbons, puis saupoudrer légèrement de fécule de maïs. Brasser les bonbons entre vos mains afin de les enrober et d'enlever l'excédent. Cela empêchera les bonbons de coller. Emballer les bonbons individuellement dans des carrés de papier parchemin ou de cellophane. On peut aussi les entreposer dans un joli pot de verre.

ASTUCE

Pour la manipulation, allumer le four à 200 °F, il servira de réchaud si le mélange à bonbons devient trop cassant. Si le mélange à bonbon devient trop dur pour être manipulé, laissez-le sur la plaque et mettez-le au four quelques minutes pour l'attendrir.

VARIANTE

1. Pour réaliser des suçons, façonner des boudins de 15 cm environ et rouler les boudins sur eux-mêmes de manière à former des spirales. Enfoncer rapidement un bâton à suçon à la base de la spirale jusqu'à atteindre le centre puis appuyer avec la paume de la main (toujours gantée), sur la spirale pour l'aplatir légèrement.
2. Ensuite, laisser figer complètement avant d'emballer individuellement dans des sachets de cellophane.

NOTE

Pour éviter de s'échiner à frotter la casserole, la remplir d'eau et la remettre à chauffer jusqu'à l'ébullition pour dissoudre le sirop d'érable cuit.

