

FUDGE À L'ÉRABLE

Ingrédients

- 1 tasse de sirop d'érable Grade B¹
- 1 tasse de sucre
- ½ tasse de cassonade
- 1 tasse de crème à fouetter
- 3 cuillerées à soupe de beurre
- 3 cuillerées à soupe de sirop de maïs
- 1 cuillerée à thé d'essence de vanille
- ½ cuillerée à thé de sel

Mélanger tous les ingrédients sauf la vanille dans une casserole. Faire bouillir jusqu'à 240° F. sur un thermomètre à bonbons. Sortir du feu, et laisser refroidir jusqu'à 115° F. Ajouter la vanille, et battre au mixeur électrique jusqu'à ce qu'il obtienne une consistance lisse (environ 5-6 minutes). L'étaler dans un plat beurré. Laissez refroidir complètement. Ne pas couvrir jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Faites des recherches au supermarché. Identifiez toutes les sortes de sirop que vous y trouvez. Quel est le pourcentage d'érable dans les sirops dits d'érable?
2. Pourquoi est-il important d'utiliser un sirop Grade B lorsqu'on fait cuire un plat?
3. Pourquoi est-ce que la température est importante? À quelle étape de cuisson du sucre correspond 240° F. sur le thermomètre à bonbons?
4. Faites des recherches sur Internet pour des recettes de fudge. Quels parfums trouvez-vous? Quel est l'élément de base?
5. À quoi sert le sirop de maïs?



Notes

¹ Le sirop d'érable qualité industrielle (Grade 3) n'est pas disponible au Québec. Aux États-Unis, la Grade B peut être commandée en ligne.