



Bonbons durs

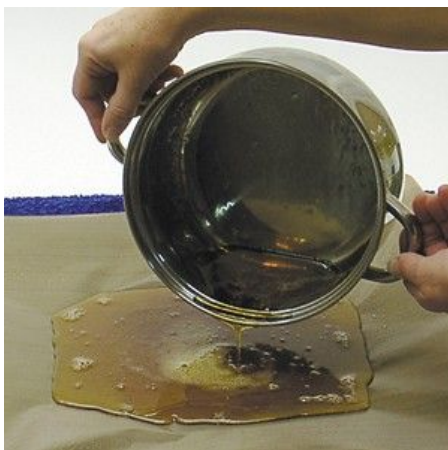
v310

<p>Les bonbons durs sont composés de sucre, de dextrose monohydraté et d'eau, qui sont chauffés. Ensuite, on ajoute l'arôme et la couleur. Une activité amusante pour tous et un excellent cadeau pour quelqu'un que vous aimez. Cette image est tirée de "Børnenes Bolsjebog" de Pia Krøyer, Éditeur Olivia. </p>

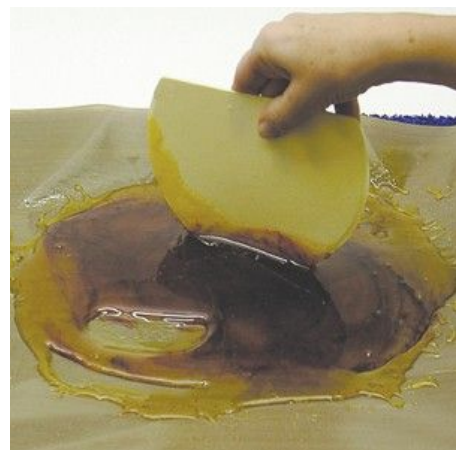
Comment faire



Step 1 1. Mélangez l'eau, le sucre et le dextrose monohydraté dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez le mélange à ébullition à feu moyen (¾) avec le couvercle. Continuez à faire bouillir 1 minute avec le couvercle sans remuer, en rinçant les cristaux de sucre qui se forment sur les parois de la casserole. Continuez à faire bouillir sans couvercle et sans remuer jusqu'à ce que la température atteigne 162 °C. Ne laissez pas le thermomètre toucher le fond de la casserole – cela donnerait une lecture incorrecte.



Step 2 Versez le mélange sur un tapis Silpat légèrement huilé, placé sur une plaque de cuisson propre avec un torchon en dessous pour protéger la table de la chaleur.

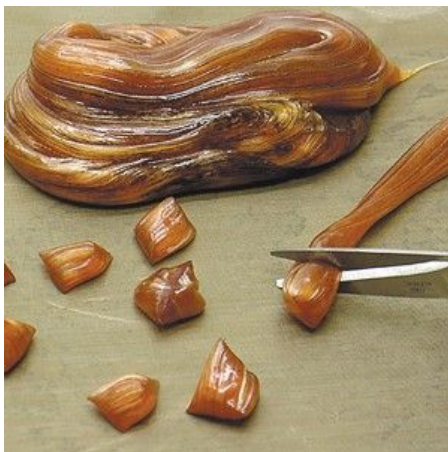


Step 3 Après environ 1 minute, ajoutez les arômes (saveurs et huiles essentielles). Ajoutez-les au centre du mélange et incorporez-les immédiatement. Pétrissez le mélange avec des spatules en plastique légèrement huilées. Certaines personnes constatent que les bonbons durs cristallisent. Cela se produit généralement lorsque la plaque de cuisson devient trop chaude. Dans ce cas, le mélange ne refroidit pas correctement avant l'ajout de la couleur et de l'arôme. Une bonne idée est de changer la plaque de cuisson pour une plaque froide après 3 à 4 portions.





Step 4 Pétrissez avec les spatules en plastique, mais pétrissez à la main dès que possible. Utilisez des mouvements légers afin que les mains ne touchent le mélange que brièvement. Si vous le souhaitez, il est possible d'étirer le mélange, c'est-à-dire de tirer le mélange en longueur, de replier les extrémités puis de tirer à nouveau afin d'incorporer de l'air. Continuez jusqu'à ce que le mélange devienne plus clair, brillant et plus transparent.



Step 5 Découpez des bonbons durs triangulaires en coupant un bonbon du rouleau, tournez le rouleau d'un quart de tour et découpez un nouveau bonbon. Ne laissez pas les bonbons chauds se toucher, car ils risqueraient de coller ensemble. Emballez les bonbons dès qu'ils sont refroidis.



Boiled sweets starter set Des instructions détaillées sont incluses dans les kits de démarrage.