

FAIRE FACILEMENT DU CANDI



Pierre-emmanuel jouanneau

Faire facilement du Candi

Durant les mois d'hiver, il est possible de nourrir les abeilles avec des pains de sucre candi. Voici ma recette simplifiée



Le matériel

Le matériel :

- . Un fait-tout profond (type couscoussier 24 cm)
- . Un verre doseur
- . Un batteur électrique
- . Un bol, boîte plastique ...
- . Sacs congélation
- . Un thermomètre de confiseur (facultatif)

Les ingrédients :

- . 2,5 kg de sucre blanc
- . 500 ml eau
- . 100 g miel
- . vinaigre *(4cuillères environ)

1. Mélanger et chauffer le sucre, l'eau et le vinaigre :

- Mélanger le sucre et l'eau et le vinaigre et faire chauffer l'ensemble
- Lorsque que le mélange commence à bouillir, ajouter le miel



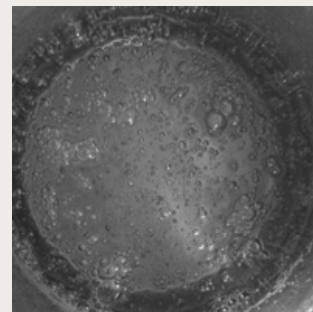
*Le mélange est à 100° puis 110°
Attention, le mélange va doubler de volume, prévoir un récipient suffisamment grand (24 cm)*

2. Continuer à chauffer jusqu'à 116°:

- . Le niveau monte, il est au plus haut à 114° puis baisse rapidement
- . Lorsque la mousse disparaît (116° env), arrêter le feu et mettre le récipient à refroidir

3. Mettre immédiatement le mélange à refroidir :

- . Mettre immédiatement le mélange à refroidir sans remuer
- . Attendre au minimum 40 min que le mélange refroidisse



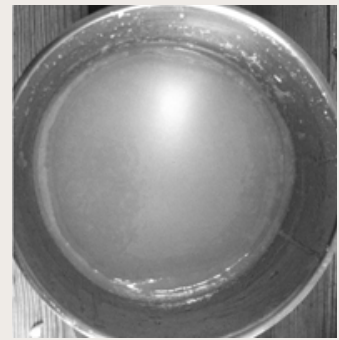
Le mélange est à 116°, stopper la chauffe



Le mélange est mixé une première fois

4. Battre le mélange :

- . La température du mélange est descendue à 70°
- . Battre au « mixer » quelques minutes
- . Laisser reposer 10 min puis recommencer l'opération jusqu'à l'obtention d'une pâte tiède

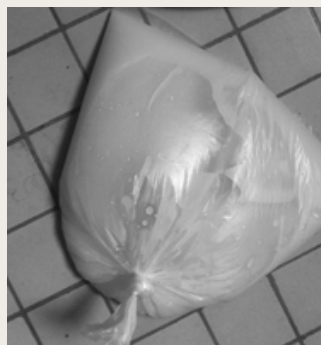


Progressivement, le mélange se solidifie

5. Le candi est prêt à être mis en sachet :



Le mélange est à 50° environ



- . J'utilise un bol ou une boîte en plastique pour maintenir le sachet.
- . Je remplis celui-ci à l'aide d'une louche

6. Le candi est prêt *

***Les températures sont données à titre indicatif**

***Le mélange obtenu à la consistance d'un glaçage, celui des pâtisseries. Il durcit ensuite mais reste friable. Il est très bien assimilé par les abeilles**

***le vinaigre inverti le saccharose et le transforme en glucose, plus facilement assimilable par les abeilles**

