

Recette du sirop de sureau noir : Version sans Jazz Max.

Ingrédients:

1 kg de baies noires de sureau
Un peu d'eau
1 kg de sucre de canne

Préparation:

Cueillir, laver et égrainer à la fourchette vos baies de sureau noir.

Couvrir les baies d'eau de source ou la plus pure possible, sur feu doux laisser cuire et bouillir 20 à 25 minutes.

Prendre un presse purée ou un écumoire, et presser les baies le plus possible directement dans la casserole, pour en récolter un maximum de jus.

Passer le tout à la passoire fine ou au chinois.

Mesurez le jus obtenu et ajoutez y le même poids de sucre.

(Exemple 1L de jus, pour 1kg de sucre de canne).

Remettre la casserole sur le feu, laisser bouillir pour atteindre une température entre 103°C à 105°C maximum.

Stériliser vos bouteilles, laisser un peu refroidir avant d'embouteiller.

Recette du sirop de sureau noir : Version Jazz Max.

Ingrédients:

1 kg de baies noires de sureau
1 kg de sucre de canne

Préparation:

Cueillir, laver et égrainer à la fourchette vos baies de sureau noir, directement dans votre Jazz Max.

Mesurez le jus obtenu et ajoutez y le même poids de sucre.

(Exemple 1L de jus, pour 1kg de sucre de canne).

Passez le tout à la passoire fine ou au chinois.

Mettez la casserole sur le feu, laissez bouillir pour atteindre une température entre 103°C 105°C maximum.

Stériliser vos bouteilles, laissez un peu refroidir avant d'embouteiller.

Sureau noir

COMESTIBLE

annuelle **Arbuste**

Hauteur de **1 à 10m**
(en moyenne 4 à 5 mètres)

Inflorescence en *corymbes** **blancs**
(* *fleurs sur le même plan*)

Fleurs blanches à pétales **ovales**
pétales **pointus**

Fleurit de **mai à juin**

Odeur très **agréable**

Baies noires **tombantes**
dressées

Bois, lisières, jardins, haies
rivière
décombres, friches...
friches...

Autre conseil infailible, dans la mesure où le sureau hièble ne dépasse pas les 2 mètres, cueillez vos corymbes **à plus de 2 mètres de hauteur** pour être tranquille, cela revêt un autre avantage non négligeable, les fleurs ne seront pas souillées par les animaux cohabitant avec les arbustes !

Sureau hièble

TOXIQUE

Plante herbacée

(disparaît en hiver)

Maxi **2 mètres**

Inflorescence en corymbes
blancs rosés

Fleurs blanches rosées à

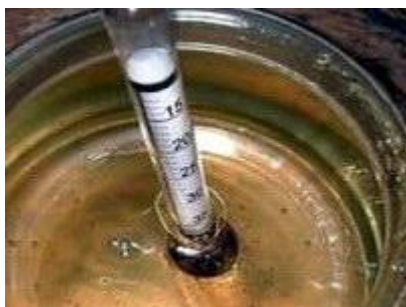
Fleurit de **juillet à août**

Odeur d'amande **amère**

Baies noires restent

Bords de route, berges de
clairières, décombres,





Degrés de cuisson du sucre : De la nappe au caramel.

Appellations	T° moyennes	Degré Baumé	Utilisation
Sirop ou Nappe	De 100 à 105°C	30/33°	Sirop de punchage pour babas , fruits au sirop, confitures et gelées
Petit filet	De 105 à 107°C	35°	Fruits confits, gelées et mousses de fruits.
Grand Filet	De 107 à 110°C	36°	Crème au beurre , fruits confits, marrons glacés, soufflé glacé
Petit Boulé	De 112 à 117°C	37°	Appareil à bombe , à parfait , soufflé glacé et marrons glacés, meringue italienne
Boulé	De 118 à 120°C	39°	Fondants mou, caramels mous .
Gros Boulé	De 125 à 130°C	40°	Fondant dur, pâte d'amande fondante, caramels mous.
Petit Cassé	De 135 à 140°C		Pâte d'amande, nougat, bonbons et caramel
Grand Cassé	De 145 à 150°C	Non mesurable au densimètre ou pèse-sirop	Nougat sec, décors en sucre tiré, soufflé, sucre filé , fruits secs déguisés.
Caramel	150°C et +		

Stades de cuisson

Avant d'obtenir un caramel, le sucre passe par différents stades de cuisson :

Le sirop de sucre 100-104°C

Cuire le sirop de sucre. Éliminez les cristaux de sucre de la paroi de la casserole à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau froide. Retirez avec une cuillère la mousse à la surface pour éviter que le sucre cuit ne prenne une teinte grise.

Le petit filet ou petit lissé 105°C

Prendre une goutte de sirop entre le pouce et l'index. En les écartant, il se forme un filet de sucre qui se casse immédiatement.

Le grand filet ou grand lissé 106°C

Prendre une goutte de sirop entre le pouce et l'index. En les écartant, il se forme un long fil résistant.

Le petit perlé 108°C

Une goutte de sirop versée dans l'eau froide forme une perle qui se dissout immédiatement.

Le grand perlé 111,5°C

En répétant l'opération précédente, on obtient une perle qui reste souple et ne se dissout pas.

Le petit soufflé 112,5°C

Poursuivez la cuisson du sucre à la même température et éliminez si cela s'avère nécessaire, les cristaux de sucres sur la paroi à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau froide. Trempez une écumeoire dans le sirop, la retirez et soufflez à travers. Il se forme des bulles qui éclatent aussitôt.

Le soufflé moyen 115-117°C

Poursuivez la cuisson quelques minutes encore et répétez l'opération. Des petites bulles s'envolent et éclatent aussitôt.

Le grand soufflé 118°C

Les petites bulles s'envolent les unes après les autres.

Le petit boulé 119-121°C

A partir de ce stade, il est recommandé d'utiliser une thermo-sonde ou un thermomètre de confiseur. Si l'on plonge dans le sirop la pointe d'un bâtonnet en bois préalablement trempé dans de l'eau froide, il se forme une petite boule souple. A cette température, le sucre cuit peut

être incorporé aux blancs d'œufs pour la réalisation de la meringue italienne (recette de macarons par ex.).

Le grand boulé 123-125°C

En répétant cette opération quelques instants plus tard, une boule ferme se forme à la pointe du bâtonnet.

Le petit cassé 126-128°C

Ce stade est atteint lorsque le sirop qui adhère au bâtonnet colle aux dents.

Le grand cassé 139-143°C

Plongez dans le sucre un bâtonnet préalablement trempé dans de l'eau froide, puis le replonger à nouveau dans l'eau froide. Le sucre se détache et est cassant comme du verre.

Le caramel blond 145-150°C

En poursuivant la cuisson, le sucre se colore en jaune clair et ensuite brunit.

Le caramel brun à partir de 150°C

En prolongeant la cuisson, l'eau s'évapore complètement. Plus le caramel brunit, plus il devient amer. Il brûle en partie et noircit. Le caramel foncé est utilisé uniquement comme colorant.

Sucré - La cuisson du sucre sans thermomètre

Voici quelques repères pour réussir la cuisson du sucre lorsqu'on ne possède pas de thermomètre (ou lorsque, comme moi, on a PERDU son thermomètre !)

Nappé 105°C

Recouvre d'une fine couche une cuillère plongée dans le sirop.

Petit filet 107°C

Pris entre deux doigts, forme un petit fil qui ne tient pas lorsqu'on les écarte.

Grand filet 109°C

Pris entre deux doigts, forme un petit fil qui tient jusqu'à écartement des doigts de 3 cm environ.

Petit perlé 111°C

Pris entre deux doigts, forme un petit fil qui tient jusqu'à écartement des doigts de 5 cm environ.

Grand perlé 114°C

De petites perles se forment à la surface. En soufflant sur du sirop pris sur une cuillère, on voit des bulles apparaître.

Petit boulé 116°C

En soufflant sur du sirop pris sur une cuillère, les bulles bougent et se détachent.

Boulé 120°C

Verser une goutte de sirop dans un verre d'eau froide, il tombe en formant une petite boule. Une parcelle de sirop prise entre les doigts et immergée dans l'eau froide doit pouvoir se rouler en une petite boule molle.

Grand boulé 125°C

Une parcelle de sirop prise entre les doigts et immergée dans l'eau froide doit pouvoir se rouler en une boule assez dure et plus grosse.

Petit cassé 135°C

La petite boule de sucre est plus résistante et si on la porte sous la dent, elle doit attacher légèrement.

Grand cassé 150°C

En prenant le sirop avec les doigts, on doit, en les replongeant dans l'eau froide, entendre un pétilllement. La boule de sirop se casse sous la dent.

Caramel 160°C

L'eau s'est évaporée et le sirop caramélise, allant vers des teintes de plus en plus sombres.