

Je fabrique des sucettes...

Ingrédients :

- 250g de sucre
- 4 CS d'eau
- 1 CS de sirop de glucose (disponible en droguerie)
- du sirop de votre choix (fraise, citron, framboise,...)
- év.3 gouttes de colorant de la couleur de votre choix (rouge pour fraise, jaune pour citron, ...)

Matériel :

- 1 – 2 moules en silicone pour sucettes (trouvé chez Dépôt)
- bâtonnets à sucettes
- év. un thermomètre



Comment faire...

1. Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et le glucose.
2. Faire cuire jusqu'à 148°, sans remuer.

Si vous n'avez pas de thermomètre à sucre, sachez qu'on atteint 148° au bout d'environ 10 minutes à feu moyen, quand une odeur de caramel commence à se faire sentir. Retirer du feu : ne pas laisser le sucre colorer. Il doit rester blanc !

3. Hors du feu, ajouter du sirop selon votre goût (et év. les gouttes de colorant)
4. Verser dans un moule en silicone pour sucettes. *
5. Laisser tiédir.
6. Une fois que le liquide à un peu durci et tiédi, planter les bâtons.
7. Laisser refroidir et durcir complètement.

Remarque

- * Nous avons utilisé des moules à sucettes en chocolat et avons mis les bâtonnets avant de mettre la masse. Ainsi nous n'avons pas fait les points 5 et 6.