

DURCISSEMENT DES OUVRAGES AU SUCRE

1. Matériel et produits nécessaires: une casserole et un récipient pour mesurer l'eau et le sucre.

Il faut 6 volumes d'eau pour 1 volume de sucre.

Mettre l'eau dans la casserole, y verser le sucre et cuire à petit feu en remuant constamment jusqu'à ce que le volume

diminue de 1/3.

(3 cuillerées à soupe de sucre pour un chapeau miniature sont nécessaires).



2. Attendre que le sirop soit tiède pour y tremper l'ouvrage non garni et le laisser s'imprégner abondamment. Le retirer et le faire sécher sur une forme adéquate.



3. Arranger la forme ainsi que les mailles du rebord assez rapidement, car une fois sec, l'ouvrage ne bouge plus. Enlever le support juste avant le séchage complet pour que l'ouvrage ne reste pas collé sur celui-ci.



