

Sucre tiré

Eau : 175 g

Sucre (semoule ou mieux, morceaux car sucre plus pur) : 500 g

Glucose cristal : 75 g

Crème de tartre (en boutique spécialisée) : 1 à 2 g (1/2 cuillerée à café)

Colorant hydrosoluble : poudre, dissoute dans très peu (à peine une demi-cuillère à café) d'alcool blanc.

Dans une casserole (pas trop grande, et surtout très propre : important), mettre le sucre et mouiller le sucre avec l'eau. Ajouter la crème de tartre.

Cuire à feu modéré (thermostat 7/8) ce qui va prendre un peu de temps, mais il ne faut pas que la cuisson soit trop rapide. Il ne faut pas que les flammes débordent du fond de la casserole.

En tout début d'ébullition, ajouter le glucose (avec une cuillère trempée dans l'eau).

Vers 140 °, on peut ajouter un colorant et diluer légèrement avec la pointe du thermomètre.

Ne pas mélanger pendant la cuisson. Disposer à côté de la casserole un petit récipient d'eau froide avec une écumoire et un pinceau. Le pinceau permet, régulièrement, de nettoyer les bords de la casserole pendant la cuisson (pour éviter le risque de prise en masse du sucre, car le contenu de la casserole doit rester liquide), et l'écumoire permet d'écumer la surface.

A 160 °C (surveiller le thermomètre, le sucre doit commencer à blondir), la cuisson est terminée. Retirer du feu, tremper le fond de la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson (et essuyer le fond de la casserole), puis laisser « dé-buller » quelques instants. Verser ensuite le contenu de la casserole sur un tapis siliconé très propre et très sec, et ramener le sucre des bords (qui refroidissent plus vite) vers le centre du tapis. Verser le colorant dilué dans l'alcool dans la masse de sucre chaude.

Nota : Attention, le sucre est à 160 °C, cette opération présente des risques de brûlures sérieuses. Etre très attentif. On peut mettre des gants de protection (ceci est même préférable pour éviter d'apporter de l'humidité avec les mains).

Dès que la masse de sucre a un peu refroidie mais tout en étant malléable (mettre des gants alimentaires de protection), tirer sur la masse de sucre, puis la replier en trois, puis retirer, puis replier, etc.... (jusqu'à 8 à 10 fois) jusqu'à ce que la masse de sucre prenne une couleur brillante et que le sucre « claque » (petits bruits secs) quand on le replie.

Plus le sucre est tiré presque froid (ce qui est plus difficile), plus les pièces seront brillantes.

Ensuite, tant que le sucre est malléable, former des pétales de rose, ou tout autre objet de décoration. Pour former des fleurs (roses par exemple), on commence par former les pétales, le plus finement possible (en tirant sur le sucre avec le pouce), puis des tiges, puis des feuilles,...On assemble ensuite les pièces par collage, en chauffant les pièces à la chaleur d'une bougie pas exemple

Quand le sucre est devenu trop dur pour être travaillé, le repasser au micro-onde, à l'intérieur du tapis siliconé, environ 10 secondes (suffisant pour ramollir la masse de sucre et la rendre à nouveau malléable). Attention, la masse de sucre peut être chaude à la sortie du micro-onde.

Conservation : des décors en sucre craignent l'humidité, ou le froid (synonyme de condensation et donc d'humidité). Ils peuvent se conserver environ une semaine dans une boîte très hermétique(en fer par exemple) et à température ambiante. La masse de sucre non utilisée peut être conservée et réchauffée ultérieurement (sur un tapis siliconé) au micro-onde pour être à nouveau travaillée.
