


# RECETTE BERLINGOTS

## By JASSARANIS


### MATERIEL :

- ❖ 1 casserole
- ❖ 1 thermomètre
- ❖ 1 cul de poule
- ❖ 1 pinceau
- ❖ 1 spatule
- ❖ Plaques de silicone pour étaler le sucre pour travailler le sucre
- ❖ 1 paire de gants pour travailler le sucre chaud
- ❖ 1 lampe à chauffer ou une table chaude

 *Conseil du Pro : préparez vos berlingots par temps sec de préférence pour un travail aisé du sucre.*

### INGREDIENTS pour 350 berlingots environ de 4 grammes

- ❖ EAU FROIDE 400 G
- ❖ GLUCOSE 200G
- ❖ SUCRE EN MORCEAUX 1 KG
- ❖ ACIDE TARTRIQUE 10 GOUTTES (si acide tartrique en poudre rajoute l'eau 50/50)
- ❖ COLORANT
- ❖ AROME

 *Conseil du Pro : Préparez votre sirop la veille si possible, le sucre sera bien fondu et si vous utilisez du sucre en morceaux vous aurez un résultat plus lisse et plus brillant qu'avec du sucre en poudre.*

### REALISATION

Pour réaliser ce sirop : mettre le sucre dans une casserole et verser l'eau froide, mettre sur le feu et bien mélanger régulièrement pour éviter de caraméliser le sucre.

Faire bouillir rapidement le mélange car un sirop de sucre cuit plus doucement va trop ramollir et n'aura pas la bonne texture

Dès que le sucre bout il faut rajouter le glucose (anti cristallisant) et l'acide tartrique (qui permet d'avoir un sucre plus souple)

Faire cuire et attendre que la température remonte jusqu'à 152 degrés, bien rester devant la casserole et quand la température est bonne, mettre le cul de la casserole dans l'eau froide pour stopper la cuisson.



Ajoutez ensuite l'arôme hors du feu



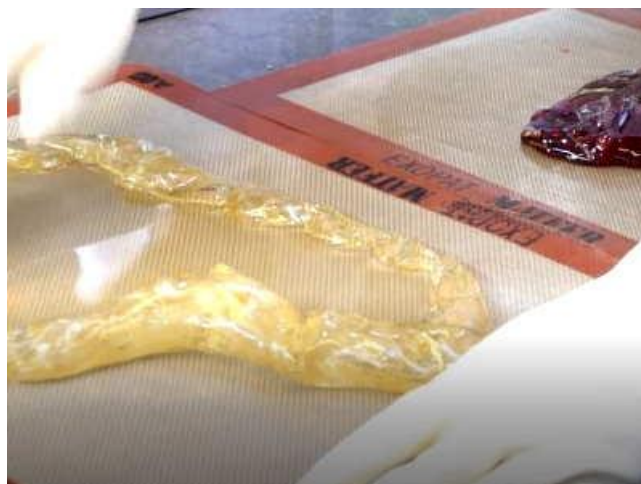
Mélanger puis verser le sucre sur vos plaques de silicone



Etalez le colorant sur les plaques de sucre



Avec vos gants roulez les plaques de sucre en pâtons



Travaillez les pour bien que ce soit bien homogène et qu'il ne reste pas des morceaux durs dans la pâte qui doit rester assez molle pour pouvoir la modeler

Placez les sous une lampe ou table chaude pour les garder chauds et pouvoir les malaxer en boudins



Pour avoir un ruban satiné et qui sera plus clair que la couleur de base, il faut bien le malaxer et l'étirer et qu'il ne soit pas trop chaud

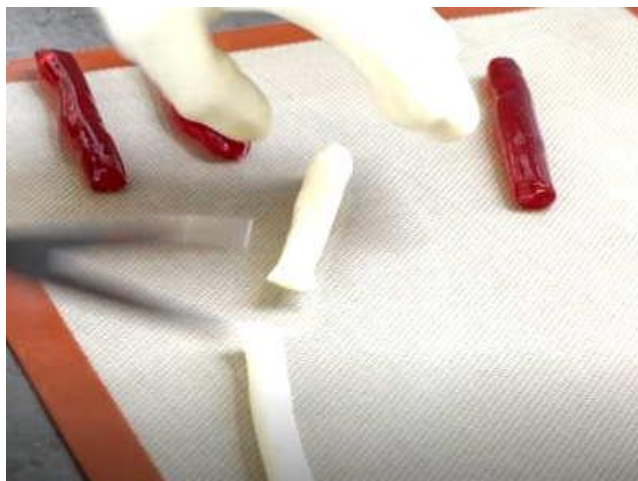


Il va devenir très brillant mais ne pas exagérer non plus trop longtemps l'étirage sinon le sucre devient laiteux.

Au fur et à mesure laisser tous les pâtons sous le chaud (soit lampe soit table chaude)



Une fois tous les pâtons réalisés (avec différentes couleurs ou satinage), réalisez des boudins de sucre ayant une texture similaire



Avec un ciseau couper les boudins fins et assemblez en les collant côte à côte pour avoir les différentes couleurs (9 boudins). Pensez bien à les remettre sous le chaud au fur et à mesure que vous les travaillez tous.



Insérez un ruban neutre sur la plaque des boudins au centre, roulez le tout et en faire un très grand boudin fin uniforme qui passe dans la berlingotière



La texture doit être ni dure ni molle



Passer le boudin réalisé dans la berlingotière en tournant la manivelle



Le boudin formé de berlingots refroidi, il faut juste le taper légèrement pour qu'il se scinde en berlingots.



**VOILA , A VOUS DE JOUER !**