



# Sucre tiré



## Objectifs

## Temps de réalisation

Etre capable de réaliser

1. cuisson du sucre
2. satinage du sucre

8 heures

## Ingredients

- 500gr de sucre cristal
- 200gr d'eau
- 100gr de glucose
- QS crème de tarte

## Température de cuisson :

155° à 160°

## Commentaire :

..

## Méthode de fabrication :

1. préparez votre plan de travail avant (silpat, palette, spatule, huile)
2. mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
3. atteindre la température voulut (contrôle avec un thermomètre).
4. verser sur le silpat et laisser refroidir quelques minutes.
5. commencer le travail.
6. façonnage d'une pièce artistique

Mes compétences	Je ne sais pas faire	J'ai vu faire	Je sais faire
cuisson du sucre			
satinage du sucre			
façonnage artistique			

retrouvez cette recette sur [mcpat.overblog.com](http://mcpat.overblog.com)