

La noblesse des produits d'érable



Tél : 450.431.0704

Adresse : 14200 ch. Dupuis, Mirabel, Québec

Courriel : lerabliereauxquatrevents@hotmail.com

Site web : www.lerabliereauxquatrevents.com

## Liste de Matériel

Transformation des produits de l'érable

Fourni par le participant

- 1 chaudron +/- 2 litres
- 3 chaudron +/-4 litres
- 2 tasses à mesurer (une de 500 ml et une de 1 litre)
- 2 bols en acier inoxydable moyens si possible vitre ou stainless
- 2 cuillères de bois carrées
- 2 linges pour laver la vaisselle
- 3 linges pour essuyer la vaisselle
- 1 cuillère à trous, 1 louche
- 1 thermomètre digital (pas de rond en verre qui fait des bonds de 5 degrés)  
(Style de thermomètre de marque TAYLOR grise disponible chez Wal-Mart moins de 20\$)
- **Un élève sans thermomètre ne pourra suivre la formation.**
- 2 sous-plats
- 1 grande grille métallique ou 2 petites avec un petit carrelage
- 2 spatules en caoutchouc
- 1 pinceau
- 3 tôles à biscuits
- 1 bouteille pour vaporiser de l'eau
- 1 paire de mitaines à four
- 10 épingles à linge
- 20 contenants de 250 ml en verre et 7 plats plastiques style Tupperware
- Sac à fermeture (style Ziploc)
- 1 gallon de sirop d'érable clair
- 1 gallon de sirop d'érable médium

# Liste de matériel

(Transformation des produits de l'érable)

Fourni par L'Érablière aux Quatre Vents

- Anti-mousse
- Glucomètre/bandelettes
- Moules suçons
- Moule pour sucre
- Moule silicone
- Baratte
- Boîte de cornet
- Sac cône
- Beurre cacao
- Beurre
- Huile
- Glucose
- Génugel
- Eagle brand
- Bâtons
- Cônes cornets