

25. Préparer son candi (TP)

- Ingrédients :
 - 5 kg de sucre cristallisé
 - 1,3 l d'eau
 - 1 kg de miel
 - 1 thermomètre à sucre
 - Des récipients plastic
- Prendre un récipient assez grand car il contiendra en final tous les ingrédients et le miel déborde très facilement.
- Faire bouillir la quantité d'eau nécessaire puis ajouter, en dehors du feu, mais en remuant, le sucre.
- Ecumer la " crasse " (personnellement, je ne le fais pas)
- Augmenter progressivement la chauffe au maximum.
- Dans le même temps, faire chauffer le miel au bain-marie, jusqu'à parfaite liquéfaction.
- Monter la température de l'eau sucrée jusqu'à 118°.
- C'est le moment d'ajouter le miel chaud, en dehors du feu (car le mélange déborde très facilement)
- Refaire bouillir l'ensemble très lentement, toujours pour les mêmes risques, pendant 2 à 3 mn.
- Préparer les récipients où vous coulerez le candi (ex : pack de jus de fruit où l'on découpe une ouverture rectangulaire sur une de ses faces)
- Groupez-les le plus près les uns des autres car il faudra faire TRES VITE dans quelques instants.
- Laisser refroidir le liquide à 75°.
- Malaxer activement (avec par exemple, un malaxeur à peinture serré dans le mandrin d'une perceuse)
- Arrêter de malaxer dès que le liquide change de teinte et devient plus blanc. (à titre indicatif, entre 15 et 25 secondes environ)

- C'est le moment de le couler dans les moules : il faut faire vite ! le risque est que le candi se solidifie dans le récipient.
- * Personnellement, je remplace l'eau par une tisane. Je n'en ai pas mesuré l'efficacité sur mes colonies mais en tout cas, cela reconforte l'apiculteur : il a le sentiment de faire le maximum pour elles. Mes plantes préférées sont l'ortie, la prêle, la consoude et l'achillée millefeuillees...