











Érable

Tous les produits d'érable doivent être purs et de la production de l'année courante. Le sirop en dessous de 66 % Brix sera disqualifié. Jugé par pointage Brix, le sirop devra être présenté en deux bouteilles « Kent » de 250 ml, disponibles dans le bureau de la foire à 1 \$ chacune.

 1500. Sirop d'érable, doré	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1501. Sirop d'érable, ambré	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1502. Sirop d'érable, foncé	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1503. Beurre d'érable	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1504. Sucre d'érable remué (miette) un bocal en verre de 8 oz.	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1505. Affichage des produits de l'érable, à organiser par l'exposant dans un espace de 2 pi x 3 pi	30 \$, 25 \$, 15 \$, 10 \$
 1506. Tout autre produit de l'érable (ex.: gelée, sucre, etc.)	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1507. Bouteille ou cannette de sirop antique - avec bec antique	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1508. Biscuits au sirop d'érable : 6 dans une assiette, utilisez recette fournie ci-dessous	10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$
 1509. Enfants de 6 à 14 ans - construisez une cabane à sucre en Lego	\$10 \$, 8 \$, 6 \$, 4 \$

BISCUITS À L'ÉRABLE

12 onces (340 grammes) de beurre non salé, à température ambiante

180 ml (3/4 tasse) de vrai sirop d'érable, de préférence de grade B

3/4 tasse (150 grammes) de sucre

3 1/4 tasses (390 grammes) de farine tout usage

1/4 tasse (30 grammes) de fécule de maïs

1/4 cuillère à thé de sel

Préchauffer le four à 350°F. Tapisser deux casseroles de papier parchemin.

Dans un bol d'un batteur sur socle équipé de la palette, crémer ensemble le beurre, le sirop d'érable et 1/2 tasse (100 grammes) de sucre jusqu'à consistance légère et duveteuse.

Grattez le fond et les côtés du bol.

Dans un grand bol à mélanger, fouetter ensemble la farine, la fécule de maïs et le sel jusqu'à homogénéité.

Ajouter le mélange de farine en une seule fois au mélange de beurre et mélanger à basse vitesse jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

Retournez la pâte sur une feuille de pellicule plastique. Appuyez sur la pâte dans un disque et enveloppez-la.

Réfrigérer 1 heure.

Sur une surface de travail légèrement farinée, étalez la pâte à 1/8 de pouce d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 2 "pour feuille d'érable, estamper les biscuits et les placer à 1/2 pouce d'intervalle sur les moules préparés.

Appuyez et relancez les morceaux une fois.

Saupoudrez les biscuits d'une couche légère et uniforme du 1/4 tasse de sucre restant.

Cuire au four jusqu'à ce que les bords des biscuits soient légèrement dorés, de 2 à 15 minutes.