



VIEL MARKETING INTERNATIONAL, INC.

Discover Quebec

Explore the World!

viemarketing.com

[ENGLISH](#) – [ESPAÑOL](#)

SIROP D'ÉRABLE

Partie 1 : Le sirop d'érable est exclusif à l'Amérique du Nord

Le printemps apporte le dégel de l'hiver et, avec lui, la coulée de la sève d'érable. La saison des sucres commence dès janvier et se poursuit jusqu'en avril. Contrairement à nos ancêtres, nous n'avons pas besoin d'attendre l'arrivée du printemps pour déguster du sirop d'érable pur. Avant de passer aux recettes, voyons la riche histoire du sirop d'érable, comment il est fabriqué et comment éviter les imposteurs.

Histoire du sirop d'érable

Le mot érable nous vient du vieil anglais maple. L'Acer Saccharum, l'érable à sucre, l'érable dur ou érable de roche et l'Acer nigrum ou érable noir, sont les deux variétés dont la sève est la plus sucrée. Bien que les érables poussent en Europe, les Européens ne connaissaient pas les utilisations potentielles de la sève sucrée jusqu'à ce que les colons apprennent à entailler les arbres grâce aux Amérindiens qui utilisaient depuis longtemps la sève d'érable comme source de sucre. Le sirop d'érable n'est produit qu'en Amérique du Nord, car l'Europe a besoin de conditions climatiques propices à la production de quantités significatives de sève.

Histoire et légende du sirop d'érable

La légende veut que le premier fabricant de sucre accidentel ait été une squaw iroquoise. Alors qu'il partait à la chasse, son mari a arraché son tomahawk d'un arbre où il avait été jeté la nuit précédente. Le temps était devenu chaud, et la sève coulait de la coupe de l'arbre dans un récipient à la base de l'arbre. La femme trouva la boîte de liquide clair et, pensant qu'il s'agissait d'eau, y fit cuire un repas. Le goût sucré et la saveur qui en résultèrent ravirent le chef et conduisirent à la fabrication du sucre. Les Amérindiens ont ensuite échangé ce qu'ils appelaient l'eau sucrée avec les colons. Après l'adoption de la loi sur le sucre de 1764 imposant des tarifs élevés sur le sucre importé, les édulcorants à base d'érable sont devenus encore plus populaires.



Après avoir appris à entailler les érables, les colons se sont vite rendu compte qu'il n'était pas idéal de les entailler pour en extraire la sève. Non seulement cela produisait beaucoup de déchets, mais cela endommagait aussi les arbres. L'utilisation d'entailles, d'auges et de seaux a donc vu le jour. Aujourd'hui, les fabricants de sucre recommandent jusqu'à trois entailles par arbre pour éviter les dommages, et la sève est toujours recueillie par des becs verseurs avec des seaux suspendus en métal galvanisé.

Partie 2 : Les grades peuvent être source de confusion.

Fabrication du sirop d'érable

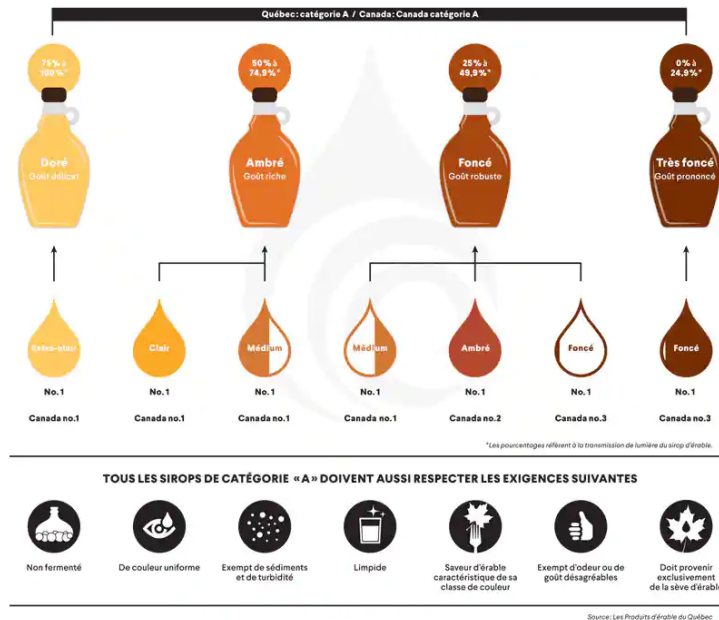
La sève claire a une teneur en sucre moyenne de 2 à 3 %, bien que certains arbres puissent produire jusqu'à 6 % de sucre. La production peut être imprévisible, selon l'arbre lui-même et les conditions météorologiques. Le reste est de l'eau, qui doit être retirée pour concentrer le goût sucré en sirop. Autrefois, on la faisait bouillir pour l'évaporer ou la congeler (l'eau montait à la surface et gelait tandis que le sirop concentré et sucré descendait au fond). Les innovations d'aujourd'hui incluent l'osmose inverse pour l'élimination de la majorité de l'eau avant l'ébullition. Cependant, la plupart des sirops d'érable purs sont encore fabriqués en faisant simplement bouillir l'eau à l'aide d'un évaporateur. Le sirop concentré qui en résulte est filtré pour éliminer les impuretés.

La sève devient du sirop lorsqu'elle atteint 7 à 7,1 degrés au-dessus du point d'ébullition de l'eau. Étant donné que le point d'ébullition de l'eau varie en fonction de l'altitude, la température de référence réelle varie en fonction de l'emplacement de l'établissement sucrier. Les sucriers expérimentés peuvent la reconnaître à la façon dont le sirop s'écoule de la palette. La densité spécifique est également une exigence et est mesurée à l'aide d'un hydromètre. Le sirop doit atteindre une densité standard de 66,5 à 66,7 degrés Brix, l'échelle utilisée par les sucriers pour calculer le pourcentage de sucre dans le sirop. Une densité trop faible produit un sirop mince et liquide qui est susceptible de fermenter et de s'aigrir, tandis qu'un sirop de densité plus élevée risque de cristalliser pendant le stockage. Il faut environ 36 gallons de sève d'érable pour produire 1 gallon de sirop d'érable.

Les autres produits de l'érable sont le sucre d'érable, le miel d'érable (plus épais que le sirop), la crème d'érable (presque aussi large que le beurre d'arachide) ou le beurre d'érable (épais et tartinable).

Catégories de sirop d'érable

En général, plus la couleur est claire, plus le goût est délicat. Les États-Unis ont des normes de classement de base basées sur la couleur et la saveur.



Le vrai sirop d'érable

Vous trouverez sur le marché de nombreux produits d'imitation ou à saveur d'érable, mais le vrai sirop vaut son prix. Par définition, le sirop d'érable est obtenu par l'évaporation de la sève d'érable ou par la dissolution du sucre d'érable et ne contient pas plus d'environ 33 à 35 % d'eau. Le sirop d'érable d'imitation, habituellement vendu comme sirop pour crêpes, doit être étiqueté et est généralement composé principalement de sirop de maïs avec 2 ou 3 pour cent de sirop d'érable pur. Certaines imitations peuvent ne contenir que de l'extrait artificiel d'érable. Le sirop d'érable pur est trois fois plus sucré que le sucre de table ordinaire, tandis que le sucre d'érable est deux fois plus sucré.

Conservation du sirop d'érable et substitutions

Le sirop d'érable pur doit être conservé dans un endroit frais et sombre jusqu'à deux ans avant d'être ouvert, puis réfrigéré après ouverture, où il durera un an. Comme le sirop d'érable pur ne gèle pas s'il est bien fait, le congélateur est un excellent endroit pour le conserver presque indéfiniment. Un sirop d'érable mal entreposé peut produire des toxines de moisissure nuisibles, alors jetez-le. Amenez le sirop à la température ambiante ou réchauffez-le avant de le servir. Le micro-ondes fonctionne bien pour réchauffer le sirop d'érable. Utilisez un contenant allant au micro-ondes et faites-le chauffer à haute



intensité de 30 à 60 secondes par 1/2 tasse, selon la température ambiante et la puissance du micro-ondes.

Si vous prévoyez utiliser du sirop d'érable pur au lieu du sucre dans une recette de pâtisserie, utilisez 3/4 de tasse de sirop d'érable pur pour 1 tasse de sucre granulé et réduisez le liquide dominant de la recette de 3 cuillères à soupe pour chaque tasse de sirop d'érable utilisée. N'oubliez pas que l'utilisation du sirop d'érable à la place du sucre donnera une teinte brunâtre et fera brunir les produits de boulangerie plus rapidement en raison de la teneur élevée en sucre. Pour remplacer le sirop d'érable dans la cuisine générale, utilisez les trois quarts du sirop d'érable comme du sucre. Lorsque vous remplacez le miel par du sirop d'érable, utilisez un rapport de un à un. Si vous vous trouvez dans une situation difficile sans sirop d'érable, vous pouvez essayer cette substitution de sirop d'érable factice, mais ne vous attendez pas à ce que son goût s'approche de celui du vrai sirop.

[Cuisiner avec le sirop d'érable](#)

Bien que la plupart des gens connaissent le sirop d'érable comme garniture pour les crêpes ou les desserts sucrés, il a également d'autres applications dans les plats salés et se marie particulièrement bien avec les légumes. Les habitants du Vermont ont une tradition inhabituelle qui consiste à célébrer le temps des sucres en grignotant du sirop d'érable, des beignets levés et des cornichons à l'aneth. Oui, des cornichons à l'aneth ! Chaque bouchée de beignet est trempée dans le sirop et mangée, avec des morceaux de cornichon à l'aneth intercalés tous les deux ou trois bords de beignet. Les partisans de cette combinaison intrigante affirment que les goûts sucré et acide se complètent. La tire de sirop d'érable, également appelée sucre sur la neige, est le passe-temps favori des enfants et des adultes lorsque la sève commence à couler.

[Sites web et recettes](#)

[Producteurs et productrices acéricoles du Québec](#)

[Érable du Québec](#)



MAPLE SYRUP

Part 1: Maple syrup is exclusive to North America

Spring brings winter's thaw and, with it, the running of the maple sap. The sugaring season begins as early as January and continues into April. Unlike our ancestors, we don't need to wait for spring to arrive to enjoy pure maple syrup. Before we get on to the recipes, let's look at the rich history of maple syrup, how it is made, and avoid imposters.

Maple syrup history

The word maple comes to us from the Old English maple. *Acer Saccharum*, the sugar maple, hard maple or rock maple and *Acer nigrum* or black maple, is the two varieties with the sweetest sap. Although maple trees grow in Europe, Europeans were unaware of the sweet sap's potential uses until colonists learned how to tap the trees from Native Americans who had long used maple sap as a sugar source. Maple syrup is only produced in North America since Europe needs the proper weather conditions conducive to producing meaningful sap amounts.

Maple syrup history and legend

Legend has it that the first accidental sugar maker was an Iroquois squaw. As he went off to hunt, her husband yanked his tomahawk from a tree where it had been thrown the night before. The weather had turned warm, and the sap ran from the tree's cut into a container at the base of the tree. The woman found the box of clear liquid and, thinking it was water, cooked a meal in it. The resulting sweetness and flavour delighted the Chief and thus led to sugar-making. The Native Americans later traded what they called sweet water with the colonists. After the 1764 Sugar Act's passage imposing high tariffs on imported sugar, maple sweeteners became even more popular.

After the colonists learned how to tap maple trees, they soon realized that slashing them to retrieve the sap was not ideal. It not only resulted in much waste, but it also damaged the trees. The use of taps, troughs and buckets ensued. Nowadays, sugar makers recommend up to three taps per tree to avoid damage, and the sap is still collected via spouts with hanging galvanized metal buckets.



Part 2: Grades can be confusing.

Making maple syrup

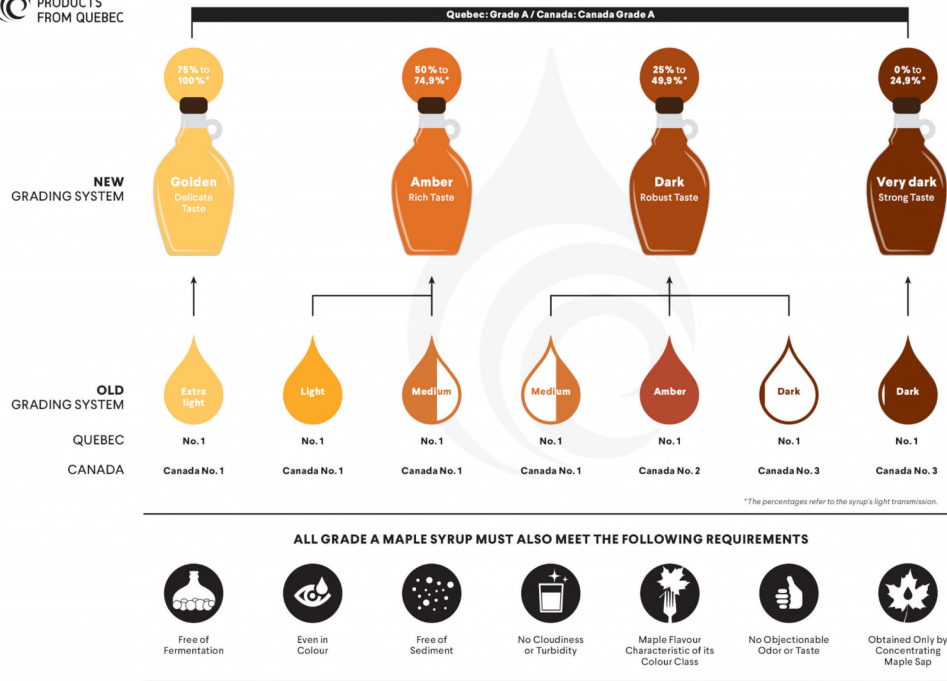
The clear sap has an average of 2 to 3 percent sugar content, although some trees can produce up to 6 percent. Production can be unpredictable, depending on the tree itself and weather patterns. The rest is water, which must be removed to concentrate the sweetness into syrup. In the old days, this was done by boiling to evaporate or freezing (the water rises to the top and freezes while the sweet, concentrated syrup sinks to the bottom). Today's innovations include reverse osmosis for the removal of the majority of the water before boiling. However, most pure maple syrup is still made by simply boiling the water out using an evaporator. The resulting concentrated syrup is filtered to remove impurities.

The sap becomes syrup when it reaches 7 to 7.1 degrees above the boiling point of water. Since the boiling end of water varies with elevation, the actual benchmark temperature will vary depending on the sugar-making establishment location. Experienced sugar makers can tell by how the syrup sheets or aprons off the paddle. Specific density is also a requirement and is measured with a hydrometer. The syrup must reach a standard density of 66.5 to 66.7 degrees Brix, the scale used by sugar makers to calculate the percentage of sugar in the syrup. Too low a density produces a thin, runny syrup that is susceptible to fermentation and souring, while syrup with a higher density runs the risk of crystallizing during storage. It takes approximately 36 gallons of maple tree sap to make 1 gallon of maple syrup.

Other maple products include maple sugar, maple honey (thicker than syrup), maple cream (almost as wide as peanut butter) or maple butter (thick and spreadable).

Canadian grades of maple syrup

In general, the lighter the colour, the more delicate the flavour. The United States has some basic grading standards based on colour and flavour.



Real maple syrup

You'll find many imitation or maple-flavoured products on the market, but the real thing is worth the higher price tag. By definition, maple syrup is made by the evaporation of maple sap or by the solution of maple sugar and contains not more than approximately 33 to 35 percent water. Imitation maple syrup, usually sold as pancake syrup, must be labelled and generally is made of mostly corn syrup with 2 or 3 percent of pure maple syrup. Some imitations may contain only artificial maple extract. Pure maple syrup is three times as sweet as regular table sugar, whereas maple sugar is twice as sweet.

Maple syrup storage and substitutions

Pure maple syrup should be kept in a cool, dark place for up to two years until opened and then refrigerated after opening, where it will last one year. Since pure maple syrup will not freeze if properly made, the freezer is an excellent place to store it almost indefinitely. Improperly stored maple syrup can grow harmful mouldy toxins, so toss it out. Bring the syrup to room temperature or warm it before serving. The microwave works well for warming maple syrup. Use a microwave-safe container and heat on high from 30 to 60 seconds per 1/2 cup, depending on how cold it is and your microwave's power level.



If you plan on using pure maple syrup instead of sugar in a baked recipe, use 3/4 cup pure maple syrup for 1 cup of granulated sugar and reduce the dominant liquid in the recipe by 3 Tablespoons for each cup of maple syrup used. Remember that using maple syrup instead of sugar will give a brownish tinge and cause the baked goods to be brown more quickly due to the high sugar content. To substitute maple syrup in general cooking, use three-fourths of maple syrup as sugar. When substituting maple syrup for honey, use a one-to-one ratio. If you find yourself in a bind without maple syrup, you can try this substitution for mock maple syrup, but don't expect it to come anywhere near the real thing in taste.

[Cooking with maple syrup](#)

Although most are familiar with maple syrup as a topper for pancakes or sweet desserts, it also has other applications in savoury dishes and works particularly well with vegetables. Vermont residents have an unusual tradition of celebrating the sugaring season by snacking on maple syrup, plain raised doughnuts and dill pickles. Yes, dill pickles! Each bite of the doughnut is dipped in syrup and eaten, with tidbits of dill pickle interspersed about every two to three doughnut edges. Proponents of this intriguing combination say the sweet and sour tastes complement each other. Maple syrup taffy, also called Sugar on Snow, is a favourite pastime for kids and adults when the sap begins to flow.

[Websites and recipes](#)

[Quebec Maple Syrup Producers](#)

[Maple from Canada](#)

[La Route de l'Érable](#)



FRANÇAIS – ENGLISH

MIEL DE MAPLE

Parte 1: El miel de maple es exclusivo de Norteamérica

La primavera trae el deshielo del invierno y, con él, el correr de la savia de arce. La temporada del azúcar comienza en enero y se prolonga hasta abril. A diferencia de nuestros antepasados, nosotros no necesitamos esperar a que llegue la primavera para disfrutar del miel de maple puro. Antes de pasar a las recetas, veamos la rica historia del miel de maple, cómo se elabora y evitemos a los impostores.

Historia del miel de maple

La palabra arce nos llega del inglés antiguo maple. Acer Saccharum, el arce azucarero, arce duro o arce de roca y Acer nigrum o arce negro, son las dos variedades con la savia más dulce. Aunque los arces crecen en Europa, los europeos desconocían los posibles usos de la savia dulce hasta que los colonos aprendieron a extraerla de los nativos americanos, que ya utilizaban la savia del arce como fuente de azúcar. El miel de maple sólo se produce en Norteamérica, ya que Europa necesita las condiciones climáticas adecuadas para producir cantidades significativas de savia.

Tradición y leyenda del miel de maple

Cuenta la leyenda que la primera fabricante accidental de azúcar fue una india iroquesa. Al salir a cazar, su marido arrancó su tomahawk de un árbol donde lo había arrojado la noche anterior. El tiempo se había vuelto cálido y la savia corría desde el corte del árbol hasta un recipiente situado en su base. La mujer encontró la caja de líquido transparente y, pensando que era agua, cocinó en ella una comida. La dulzura y el sabor resultantes deleitaron al jefe y dieron lugar a la fabricación de azúcar. Más tarde, los nativos americanos comerciaron con los colonos con lo que llamaban agua dulce. Tras la aprobación de la Ley del Azúcar de 1764, que imponía elevados aranceles al azúcar importado, los edulcorantes de arce se hicieron aún más populares.

Cuando los colonos aprendieron a aprovechar los arces, pronto se dieron cuenta de que talarlos para extraer la savia no era lo ideal. No sólo suponía un gran desperdicio, sino que además dañaba los árboles. De ahí surgió el uso de grifos, artesas y cubos. Hoy en día, los azucareros recomiendan hasta tres grifos por árbol para evitar daños, y la savia se sigue recogiendo mediante caños con cubos de metal galvanizado colgantes.



Parte 2: Los grados pueden ser confusos.

Elaboración del miel de maple

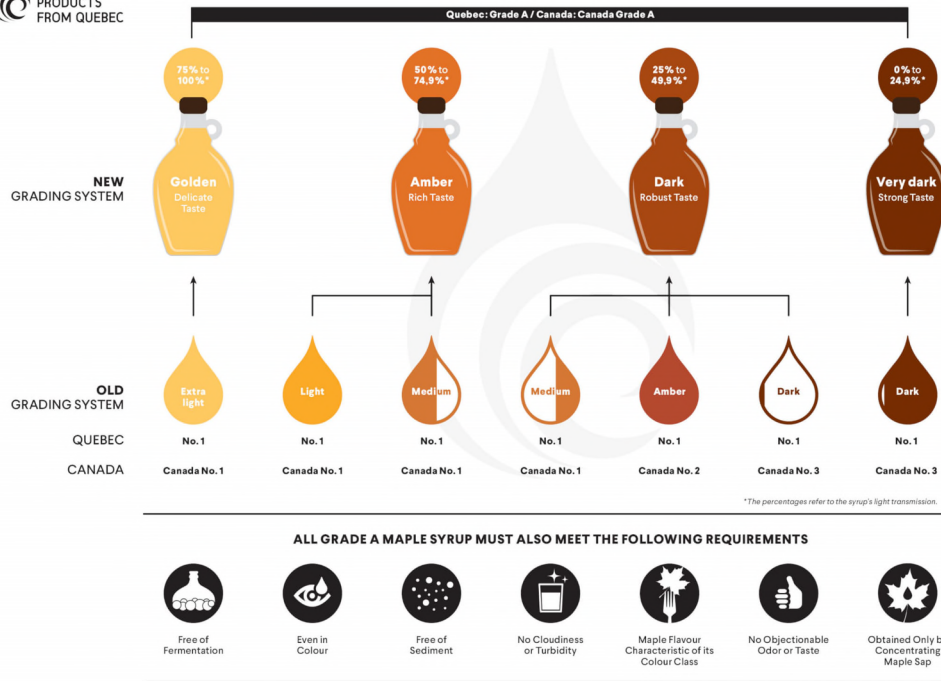
La savia clara tiene un contenido medio de azúcar del 2 al 3 por ciento, aunque algunos árboles pueden producir hasta un 6 por ciento de azúcar. La producción puede ser impredecible, dependiendo del propio árbol y de las condiciones meteorológicas. El resto es agua, que debe eliminarse para concentrar el dulce en jarabe. Antiguamente, esto se hacía hirviendo para evaporarla o congelándola (el agua sube a la superficie y se congela, mientras que el sirope dulce y concentrado se hunde hasta el fondo). Las innovaciones actuales incluyen la ósmosis inversa para eliminar la mayor parte del agua antes de hervirla. Sin embargo, la mayor parte del miel de maple puro se sigue elaborando simplemente hirviendo el agua con un evaporador. El sirope concentrado resultante se filtra para eliminar las impurezas.

La savia se convierte en sirope cuando alcanza entre 7 y 7,1 grados por encima del punto de ebullición del agua. Dado que el punto de ebullición del agua varía con la altitud, la temperatura real de referencia variará en función de la ubicación del establecimiento azucarero. Los azucareros experimentados pueden saberlo por la forma en que el jarabe se desprende de la paleta. La densidad específica también es un requisito y se mide con un hidrómetro. El jarabe debe alcanzar una densidad estándar de 66,5 a 66,7 grados Brix, la escala utilizada por los azucareros para calcular el porcentaje de azúcar en el jarabe. Una densidad demasiado baja produce un sirope poco espeso y líquido, susceptible de fermentarse y agriarse, mientras que un sirope con una densidad más alta corre el riesgo de cristalizarse durante el almacenamiento. Se necesitan aproximadamente 36 galones de savia de arce para producir un galón de miel de maple.

Otros productos derivados del arce son el azúcar de arce, la miel de arce (más espesa que el sirope), la crema de arce (casi tan espesa como la mantequilla de cacahuete) o la mantequilla de arce (espesa y untable).

Clases de miel de maple

En general, cuanto más claro es el color, más delicado es el sabor. En Estados Unidos existen unas normas básicas de clasificación basadas en el color y el sabor.



Auténtico miel de maple

En el mercado encontrarás muchos productos de imitación o con sabor a arce, pero el auténtico merece la pena por su precio más elevado. Por definición, el miel de maple se obtiene por evaporación de la savia de arce o por disolución del azúcar de arce y contiene como máximo entre un 33% y un 35% de agua. Las imitaciones de miel de maple, que suelen venderse como miel para tortitas, deben etiquetarse y suelen estar hechas principalmente de miel de maíz con un 2 o 3% de miel de maple puro. Algunas imitaciones pueden contener sólo extracto artificial de maple. El miel de maple puro es tres veces más dulce que el azúcar de mesa normal, mientras que el azúcar de maple es dos veces más dulce.

Almacenamiento y sustituciones del miel de maple

El miel de maple puro debe conservarse en un lugar fresco y oscuro durante un máximo de dos años hasta que se abra y refrigerarse una vez abierto, donde durará un año. Dado que el miel de maple puro no se congela si está bien hecho, el congelador es un lugar excelente para almacenarlo casi indefinidamente. El miel de maple mal almacenado puede desarrollar toxinas mohosas perjudiciales, así que tíralo. Lleve el sirope a temperatura ambiente o caliéntelo antes de servirlo. El microondas funciona bien para calentar



el miel de maple. Utiliza un recipiente apto para microondas y caliéntalo a potencia alta de 30 a 60 segundos por 1/2 taza, dependiendo de lo frío que esté y del nivel de potencia de tu microondas.

Si piensas utilizar miel de maple puro en lugar de azúcar en una receta horneada, utilice 3/4 de taza de miel de maple puro por 1 taza de azúcar granulado y reduzca el líquido dominante en la receta en 3 cucharadas por cada taza de miel de maple utilizada. Recuerde que el uso de miel de maple en lugar de azúcar dará un tinte marrón y hará que los productos horneados se doren más rápidamente debido a su alto contenido en azúcar. Para sustituir el miel de maple en la cocina en general, utilice tres cuartas partes de miel de maple que de azúcar. Cuando sustituya la miel por miel de maple, utilice una proporción de uno a uno. Si se encuentra en un aprieto sin miel de maple, puede probar esta sustitución por miel de maple falso, pero no espere que se acerque en sabor al auténtico.

Cocinar con miel de maple

Aunque la mayoría conoce el miel de maple como ingrediente de tortitas o postres dulces, también tiene otras aplicaciones en platos salados y combina especialmente bien con las verduras. Los habitantes de Vermont tienen la inusual tradición de celebrar la temporada del azúcar comiendo miel de maple, rosquillas y pepinillos eneldo. Sí, ¡eneldo! Cada bocado de donut se moja en sirope y se come, con trocitos de pepinillo eneldo intercalados cada dos o tres bordes del donut. Los defensores de esta intrigante combinación afirman que los sabores dulce y ácido se complementan. El caramelo de miel de maple, también llamado Azúcar sobre Nieve, es uno de los pasatiempos favoritos de niños y adultos cuando empieza a fluir la savia.

Sitios web y recetas

[Quebec Maple Syrup Producers](#)

[Maple from Canada](#)

[La Route de l'Érable](#)