



BRASSEUR À BEURRE - MANUEL D'OPÉRATION



PFH15710 & PFH15720

H2O Innovation

01/12/2020

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT / DESCRIPTION

Un brasseur à beurre d'érable permet de transformer la tire d'érable en beurre d'érable. Pour fabriquer du beurre d'érable le sirop d'érable doit être évaporé pour obtenir un degré Brix de 84°. La température d'ébullition est de 12°C/21,6°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau, il est à noter que la teneur en sucre inverti aura un impact sur la température d'ébullition de votre sirop. Au-delà de 2, il est beaucoup plus difficile de faire du beurre d'érable car plus le taux de sucre inverti est élevé, moins le beurre d'érable sera stable (séparation de phase plus rapide).

En mettant votre tire dans la trémie de votre brasseur, la pompe à engrenage, située sous la trémie, entraînera la tire vers le bas, dans le tuyau en stainless qui est redirigé dans la trémie, ce pour un brassage continu et uniforme.

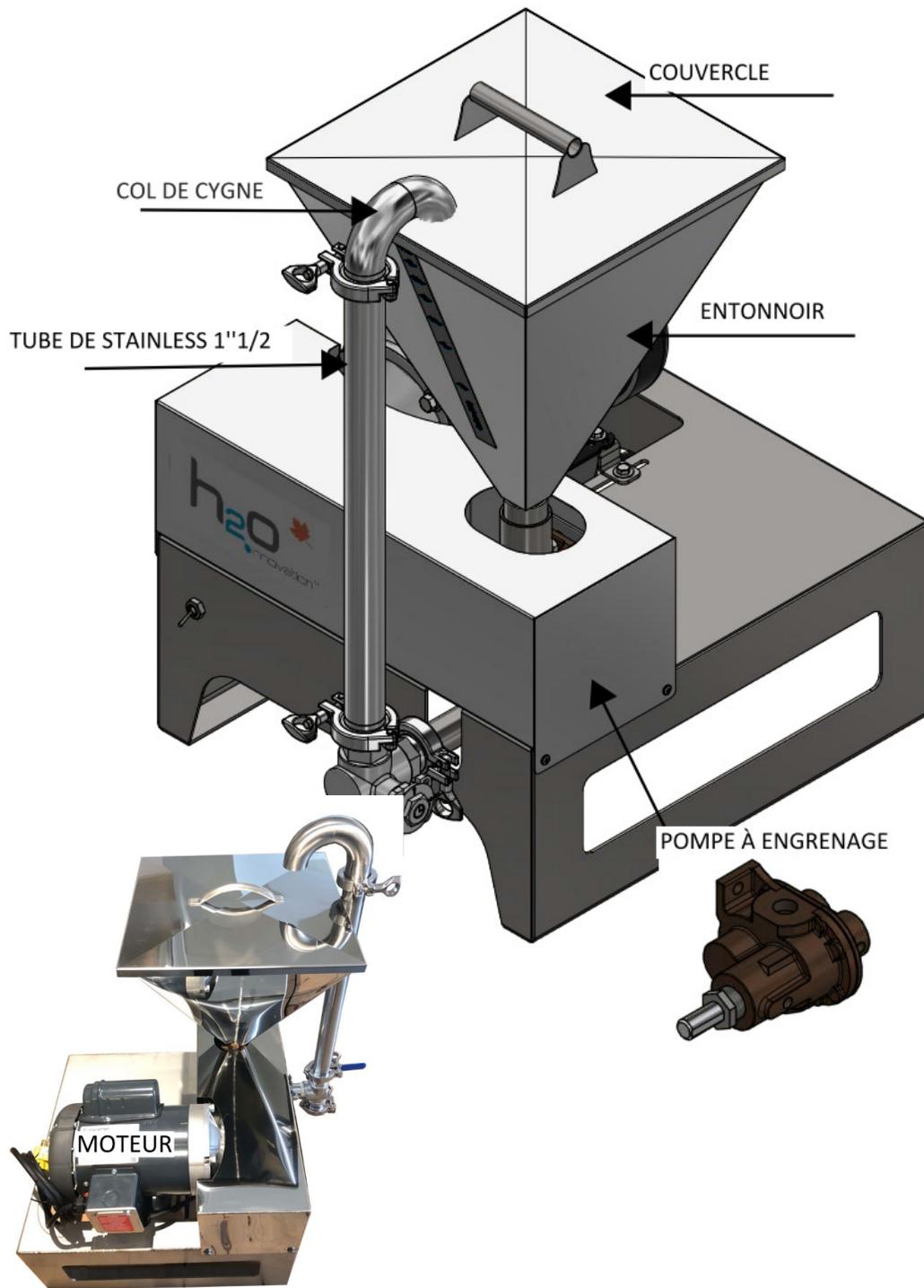
Vous obtiendrez après quelques minutes, cette délicieuse pâte à tartiner qu'est le beurre d'érable.

Bonne dégustation !!!!

Table des matières

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT / DESCRIPTION	2
COMPOSANTES.....	4
INSTALLATION & FONCTIONNEMENT	5
QUEL SIROP UTILISER	5
NETTOYAGE AVANT UTILISATION	5
ÉQUIPEMENT DE CUISSON	5
PRÉPARATION D'UN BAIN DE REFROIDISSEMENT	6
PRÉPARATION DU SIROP	6
UTILISATION DU BRASSEUR À BEURRE.....	7
ENTRETIEN	7
RÉSOLUTION DE PROBLÈME.....	8

COMPOSANTES



NOTE IMPORTANTE : Toutes les valeurs sont à titre indicatif, elles servent de guide uniquement et ne constituent pas des valeurs absolues. La fabrication de produits dérivés de l'érable est un art, il ne tient qu'à vous d'adapter votre méthode pour un résultat optimal.

INSTALLATION & FONCTIONNEMENT

Installer le brasseur à beurre au niveau sur une surface solide et droite. Il n'est pas nécessaire de le fixer. IL EST IMPORTANT, à la première utilisation, de laver toutes les composantes susceptibles d'être en contact avec le sirop d'érable. Utiliser de l'eau chaude (mais non bouillante) avec du savon puis rincer abondamment à l'eau chaude. Vous pouvez aussi ajouter à votre solution savonneuse l'équivalent d'une tasse de vinaigre blanc du commerce par 4 litres de solution savonneuse (1 gallon). Sécher à l'aide d'un linge doux et propre.

QUEL SIROP UTILISER

Il est conseillé d'utiliser un sirop possédant un taux d'inverti le plus faible possible. Il est plus facile de faire du beurre d'érable si le taux de sucre inverti est inférieur à 1%, aussi sa durée de conservation sera plus importante. Plus le taux d'inverti est important, plus il est difficile/impossible de faire un beurre d'érable crémeux (le taux devrait être inférieur à 3%).

Utiliser un sirop clair ayant un haut pourcentage de transmittance (60 à 75%)

NETTOYAGE AVANT UTILISATION

TOUJOURS bien vous assurer que votre équipement est propre avant utilisation et bien le nettoyer après utilisation.

Verser de l'eau chaude dans la trémie jusqu'à environ 1" du rebord. Mettre en marche le moteur du brasseur à beurre. Le bouton de démarrage rouge est situé sur le moteur. De 3 à 5 minutes après que l'eau ait commencé à circuler dans le système, ouvrir la vanne trois (3) voies afin d'évacuer l'eau.

ÉQUIPEMENT DE CUISSON

Le poêle idéal pour la cuisson est le poêle au gaz naturel ou au propane, c'est lui qui assure la meilleure distribution de la chaleur. Le thermomètre à confiserie que vous utiliserez doit être le plus précis possible (de préférence avec une lecture au demi degré prêt (100-180°C / 200-300°F) pour plus de précision vous devriez aussi toujours effectuer vos lectures au même endroit.

PRÉPARATION D'UN BAIN DE REFROIDISSEMENT

Différentes techniques peuvent être utilisés. Celle préconisée par H2O Innovation est l'utilisation d'un bain de refroidissement. Les points à prendre en considération sont :

- Le niveau d'eau de refroidissement doit être au minimum le même que celui du sirop dans votre contenant;
- Avoir un refroidissement uniforme autour de votre contenant; par exemple, mettre une grille surélevée dans le fond de votre bain de refroidissement pour surélever légèrement votre contenant et favoriser l'écoulement d'eau autour de votre contenant.
- Vous pouvez aussi, avec l'eau, mettre de la glace ou de la neige pour accélérer le refroidissement.
- Changer l'eau au besoin.

PRÉPARATION DU SIROP

En raison des risques de gonflement, la hauteur du sirop dans le plat de cuisson ne devrait pas excéder les 2/3 de sa hauteur. Donc vous ne devriez pas mettre plus de 10-12 litres dans un contenant de 18 litres. Pour contrôler le gonflement lors de la cuisson, vous pouvez utiliser un corps gras à raison de moins de 1 gramme par litre de solution, ne pas utiliser de produit pouvant contenir des éléments allergènes. Avant de verser votre sirop dans la casserole, vous pouvez donc l'enduire d'une fine couche de gras.

Verser votre sirop dans la casserole. Utiliser 11-12 litres de sirop pour le brasseur de 3 gallons et 15-16 litres pour le brasseur de 4 gallons. Mettre votre thermomètre calibré dans le sirop.

Pour atteindre le bon niveau de degré Brix, vous devez faire bouillir votre sirop de 21 à 23°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau, cette valeur est fonction du pourcentage de sucre inverti dans votre sirop d'érable.

% de sucre inverti dans le sirop	Élévation de la température par rapport au point d'ébullition de l'eau	
	°C	°F
Moins de 1%	11.5	De 21 à 22
Plus de 1% et moins de 4%	12	De 22 à 23

Il est conseillé d'utiliser un sirop ayant un taux de sucre inverti inférieur à 3%. Ne pas utiliser du sirop ayant un % égal ou supérieur à 4%.

Une fois la température visée atteinte (vous pouvez couper la source de chaleur 0.5°F avant sachant que la température augmentera légèrement une fois le feu éteint. Laisser reposer jusqu'à ce que le gonflement ait cessé. Essuyer les parois de la casserole pour enlever tout résidu avec un linge propre et humide. Vaporiser un peu d'eau à la surface pour empêcher toute cristallisation en surface.

PLACER IMMÉDIATEMENT votre contenant dans le bassin de refroidissement. Éviter de brasser, manipuler votre contenant. Laisser le thermomètre en place. La température idéale du produit à mettre dans votre brasseur à beurre est entre 20 et 30°C.

UTILISATION DU BRASSEUR À BEURRE

NOTE : Si votre sirop a trop durci, vous pouvez aisément l'amollir au bain marie, dans de l'eau chaude, pour une ou deux minutes.

- Assurer vous que la vanne 3 voies est positionnées correctement afin d'éviter tout dégât.
- Verser le sirop dans l'entonnoir du brasseur.
- Démarrer le système à l'aide du bouton de démarrage située sur le moteur de la pompe.
- Aussitôt que le sirop effectue un retour dans l'entonnoir par le col de cygne en stainless, racler constamment les parois de l'entonnoir à l'aide d'une spatule.
- Effectuer ce mouvement afin de diriger le produit vers la base de l'entonnoir, vers la pompe.
- Avec le mouvement, et après quelques minutes, vous constaterez des modifications d'apparence et de texture, le produit deviendra de plus en plus homogène.
- Le beurre est prêt lorsqu'il n'y a plus de filaments de sirop, que le beurre a une apparence crémeuse et homogène. Ne pas attendre que le beurre soit blanc car il sera plus difficile de le mettre en contenant. Il blanchira en se refroidissant.
- Ouvrir la vanne 3 voies et effectuer le remplissage des contenants.
- Lorsque l'entonnoir est vide, refermer la vanne tout en vous assurant de mettre un contenant sous le col de cygne pour récupérer ce qui restait dans le tube de stainless.
- Vous pouvez passer à la prochaine "batch".

NOTE : Le temps de brassage variera, on peut considérer de 5 à 7 minutes pour une première "batch". C'est visuellement que vous pourrez constater que votre beurre est prêt. Il aussi à noter que si vous faites plus d'une "batch" le temps de brassage pour les suivantes sera moindre comme l'appareil sera déjà conditionné.

ENTRETIEN

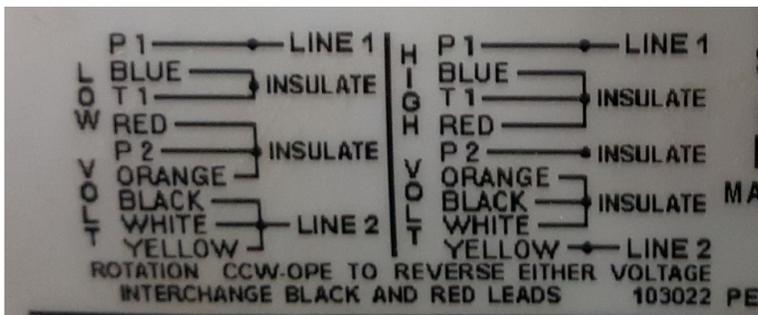
L'entretien requis pour votre brasseur à beurre est uniquement de le garder propre. Verser de l'eau chaude dans la trémie jusqu'à environ 1" du rebord. Mettre en marche le moteur du brasseur à beurre. Laisser fonctionner jusqu'à ce que tous le sucre soit dissous (3 à 5 minutes). Ouvrir la vanne trois (3) voies afin d'évacuer l'eau. Rincer de nouveau à l'eau chaude, essuyer votre équipement avec un linge doux et propre. Laisser le couvercle sur votre entonnoir pour éviter la saleté et/ou des corps étrangers de rentrer dans la pompe.

Votre brasseur à beurre est facilement démontable, pour un entreposage prolongé, ou au besoin, il est suggéré de le démonter et de bien nettoyer individuellement chacune des pièces. Ne jamais utiliser d'abrasif et/ou de nettoyant abrasif.

RÉSOLUTION DE PROBLÈME

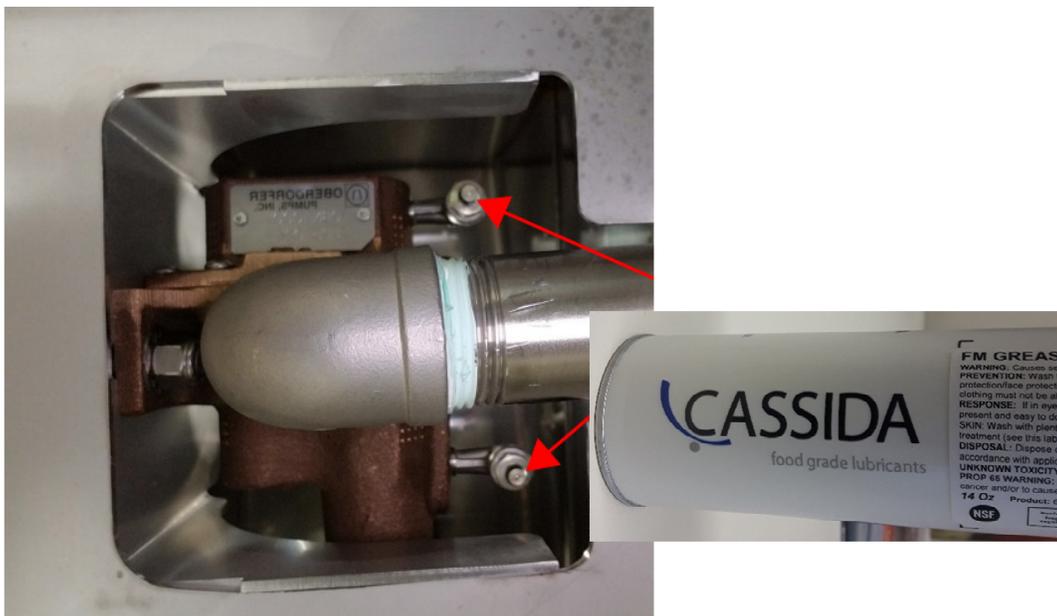
Votre brasseur à beurre H2O a été testé en usine. Vérifier lors de la mise en marche initiale de l'appareil (nettoyage) que l'eau savonneuse est bien aspirée dans l'entonnoir. Si ce n'est pas le cas il est possible que le sens de rotation de votre moteur ait été inversé. Le cas échéant, **INVERSER le fil rouge avec le fil noir** dans le boîtier électrique situé sur le moteur de la pompe.

Consulter la plaque signalétique sur le moteur au besoin pour valider vos branchements. Exemple ci-dessous.



LA POMPE EST BRUYANTE :

Environ aux 15 heures graisser la pompe avec de la graisse alimentaire. Voir images ci-dessous :



LE MOTEUR TOURNE MAIS IL N'Y A PAS OU PEU DE MOUVEMENT D'ASPIRATION DANS LE BRASSEUR :

- Vérifier le sens de rotation du moteur, inverser les connections au besoin.
- Les engrenages de la pompe sont trop usés, remplacer la pompe au complet.

LE MOTEUR TOURNE MAIS IL N'Y A PAS DE TRANSFORMATION DE SIROP EN BEURRE :

- Sirop pas assez cuit. Vider le brasseur rediluer le contenu avec de l'eau et recuire. Valider l'exactitude de votre thermomètre, s'il n'est pas exact le changer.
- Valider la teneur en sucre inverti, au-delà de 4 il est impossible de faire du beurre et à certaines teneurs en sucre inverti, il est plus ou moins ardu de faire du beurre.
- Conditions ambiantes trop humide, lorsque l'air est trop humide, le sucre ne pourra cristalliser.

LE SIROP S'EST SOLIDIFIÉ DANS LE BRASSEUR

- Ne pas attendre trop longtemps avant d'ouvrir votre valve 3 voies car il sera plus difficile d'évacuer le beurre.
- Votre sirop a trop cuit, vider votre brasseur, ajouter de l'eau chaude à votre sirop et rebouillir pour atteindre la température appropriée.

ATTENTION

Avant la première utilisation

Pour retirer toutes traces de débris d'emballage, de débris de fabrication et d'huiles résiduelles de fabrication :

IL EST IMPORTANT, à la première utilisation, de laver toutes les composantes de votre machine à beurre susceptible d'être en contact avec le sirop d'érable. Utiliser de l'eau chaude (mais non bouillante) avec du savon puis rincer abondamment à l'eau chaude. Vous pouvez aussi ajouter à votre solution savonneuse l'équivalent d'une tasse de vinaigre blanc du commerce par 4 litres de solution savonneuse (1 gallon). Sécher à l'aide d'un linge doux et propre.