

GUIDE D'UTILISATION

MACHINE À BEURRE D'ÉRABLE



LEADER

49 Jonergin Drive
Swanton, VT 05488
(802) 868-5444
h2oinnovation.net

Sommaire

INTRODUCTION.....	2
DESCRIPTION DU MATÉRIEL	2
FOURNITURES	3
Équipement Optionnel, Pièces de Rechange et Matériaux de référence.....	4
INSTALLATION DE LA MACHINE À BEURRE D'ÉRABLE.....	4
PRODUCTION DE BEURRE D'ÉRABLE	7
RETROACTION.....	8

INTRODUCTION

Une machine à crème est un moyen simple et efficace pour transformer le sirop d'érable en crème d'érable. La crème d'érable (aussi appelée beurre d'érable ou tartina de d'érable) est une préparation épaissie de sirop d'érable. C'est un moyen d'augmenter les bénéfices de votre sirop d'érable.

DESCRIPTION DU MATÉRIEL

La machine à crème est composée des éléments suivants : base, poêle, pale interne, pale externe et barre de pale.



BASE



PANNE



PALES INTERNE Machine à
beurre d'érable



PALE EXTERNE
(Notez la projection à l'extérieur de la pale)



Barre de palette



Machine à crème complète

Fournitures pour installation et fonctionnement

ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE DIRIGEANT	DESCRIPTION/PHOTO	ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE DIRIGEANT	DESCRIPTION/PHOTO
Thermomètre à bonbons	61010		Thermomètre numérique	61005	
Cuillère en bois	64047		Pots de crème d'érable	582106 (½ lb.) 582108 (1 lb.)	
Pots en plastique pour crème	582101 (½ lb.) 582101C (Carton de ½ lb. qt : 150) 582102 (1 lb.) 582102C (Carton de 1 lb. qt : 125)		Pots en verre pour crème	582103 (½ lb.) 582103C (Carton de ½ lb. qt : 12) 582104 (1 lb.) 582104C (Carton de 1 lb. qt : 12)	

Équipements Optionnels, Pièces de Rechange et Matériels de Référence

ARTICLE	DIRIGEANT NUMÉRO DE COMMANDE	DESCRIPTION/PHOTO	ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE DIRIGEANT	DESCRIPTION/PHOTO
Balance Numérique Polder	61012		Juste la Poêle	582002	
Manuel des Producteurs de Sirop d'Érable Nord-Américains	62017 (ouverture Rigide) 62019 (ouverture Souple)		Faire de la Crème et des Bonbons d'Érable (DVD)	62017	
Assemblage du Support de Palette de la Machine à Crème	582003		Palette de la Machine à Crème Seulement (Préciser palette intérieure ou extérieure lors de la commande)	582004	Intérieur  Extérieur 

INSTALLATION DE LA MACHINE À CRÈME

Note : Les étapes suivantes décrivent comment installer la machine à crème. Pour les instructions de fabrication du produit, consultez la section intitulée PRODUCTION DE CRÈME D'ÉRABLE à la page 9.

1. Placez la machine à crème sur une surface stable.



2. Placez la poêle sur la machine à crème. Alignez la poêle avec les languettes de la base. La machine à crème tourne dans le sens des aiguilles d'une montre

SUPPORT DE LA BASE DE LA POÊLE



SUPPORT DE LA POÊLE ET LANGUETTE DE LA POÊLE



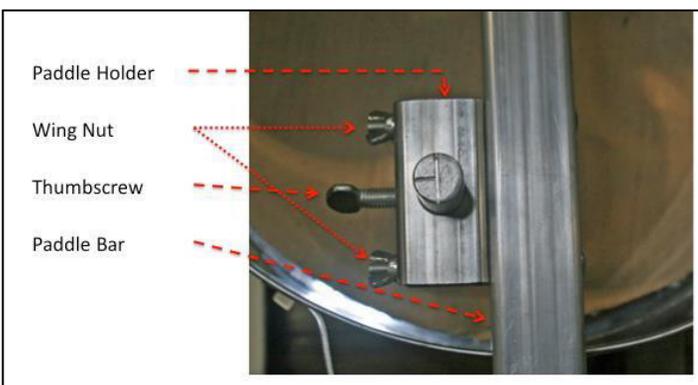
3. Les extrémités de la barre de pales comportent deux trous. Insérez les pales dans leurs supports respectifs. Le haut de la tige de la pale doit être du même côté que le haut de la barre de pales.



4. Positionnez les pales à environ 1,25 cm du bas de la barre de pales, puis serrez la vis de serrage pour maintenir les pales en place. Placez la barre de pales sur les goupilles de base. Verrouillez la barre de pales à l'aide des verrous à enclenchement insérés dans les trous extérieurs en haut de la barre de pales..



5. Installez la pale extérieure (celle avec la projection vers le bas). La fente du support pour la pale extérieure (dans la barre de pales) est celle qui s'ouvre le plus vers l'extérieur pour la cuve.



- a. Des repères d'alignement suggérés sont fournis sur le dessus des tiges de pales. Alignez la rainure d'alignement de la barre de pales avec la barre elle-même. Alignez la rainure d'alignement de la vis de serrage pour qu'elle pointe vers celle-ci.

- b. Desserrez les écrous à ailettes sur le support de la pagaie et faites glisser l'assemblage de la pagaie de sorte que la projection au bas de la pagaie soit à environ 1/16" du bord de la cuve. Serrez les écrous à ailettes.
- c. La hauteur de la pagaie doit être ajustée de sorte que le bas de la pagaie soit à environ 1/16" au-dessus du point le plus haut du fond de la cuve.

6. Installez la pagaie intérieure. L'emplacement du support de la pagaie intérieure (dans la barre de pagaie) est celui qui n'est pas ouvert sur le bord de la cuve.



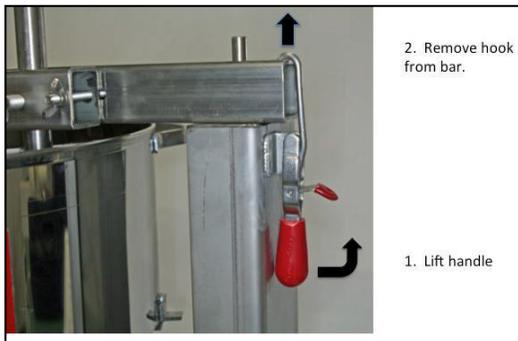
Alignement de la pagaie terminé

- a. Les marques d'alignement pour la pagaie sont utilisées de la même manière que pour la pagaie extérieure.
- b. Desserrez les écrous à ailettes sur le support de la pagaie et faites-la glisser jusqu'à ce que la pagaie dépasse le centre de la cuve d'environ 1/8".
- c. La hauteur de la pagaie doit être ajustée de sorte que le bas de la pagaie soit à environ 1/16" au-dessus du point le plus haut du fond de la cuve.

- 7. Lorsque tous les réglages de position (latéral, hauteur, angle) pour chaque pagaie ont été effectués, serrez la vis à main et les écrous à ailettes sur chaque support de pagaie. Tournez manuellement la cuve et le moteur pour vérifier le dégagement en hauteur et sur le bord.
- 8. Lorsque vous démarrez la machine à crème, assurez-vous que les pagaies ne frottent pas la surface ou le côté de la cuve. Ajustez les pagaies si nécessaire.

PRODUCTION DE CRÈME D'ÉRABLE

Voici une méthode pour préparer la crème. Avec de l'expérience, vous développerez vos propres méthodes. Cependant, il est essentiel que la machine à crème soit correctement installée.



1. Retirez la barre de palette assemblée et les palettes de la base en soulevant les attaches pour les décrocher des extrémités de la barre. Soulevez l'ensemble de la barre de palette directement des broches.

2. Retirez le récipient de la base et mettez-le de côté.
3. Sélectionnez le sirop d'érable à traiter. Consultez le document sur le test du sucre inversé pour sélectionner et ajuster le sirop d'érable.
4. Chauffez environ 1-½ gallons de sirop d'érable à une température de 180F à 240F au-dessus du point d'ébullition de l'eau. Si le sirop commence à déborder, contrôlez-le en ajoutant une seule goutte de défloquant ATMOS 300. Pour vérifier le point d'ébullition actuel de l'eau, faites bouillir une casserole d'eau et vérifiez la température. Page : 7
5. Transférez le sirop chauffé dans la cuve de la machine à crème. Le sirop doit être refroidi le plus rapidement possible. La cuve de la machine à crème peut être immergée dans une deuxième cuve ou un évier rempli d'eau glacée. Refroidissez le sirop à 75oF ou moins.

NOTE : Pour éviter la formation de cristaux, gardez le sirop immobile.



6. Placez la cuve avec le sirop refroidi sur la base de la machine à crème. Alignez la cuve avec le support. Le moteur tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, alors alignez les languettes de la cuve sur le côté gauche des languettes du support. Cela évitera le glissement et l'usure lorsque le moteur démarre.

7. Allumez la machine à crème et continuez à remuer jusqu'à ce que le liquide prenne une couleur brun clair et perde son éclat. NOTE : Pour accélérer le processus, ajoutez de la crème précédemment préparée au **sirop refroidi** juste avant de remuer. Ajoutez environ 1-½ cuillères à café au lot de 1-½ gallons. NOTE : Si la crème est remuée trop longtemps, elle peut devenir trop épaisse. Pour corriger cela, ajoutez environ 4 onces d'eau et brisez avec une cuillère. Tournez manuellement la machine dans le sens des aiguilles d'une montre pour au moins deux tours afin d'éviter l'usure des vis et de l'arbre du moteur. Répétez l'étape 7.

8. Éteignez la machine à crème.
9. Retirez l'ensemble de la barre de pales.
10. Transférez immédiatement la crème finie dans des contenants et scellez-les. Conservez au réfrigérateur.
11. Nettoyez la cuve et les pales de la machine à crème uniquement avec de l'eau chaude.

RETROACTION

Veillez utiliser l'adresse e-mail suivante (feedback@leaderevaporator.com) pour suggérer des améliorations ou laisser des commentaires sur ce document. Référez le titre du document dans votre note. Vous pouvez également contacter le service clientèle de LEADER.

Après avoir savouré le goût sucré et les bénéfices de la crème et du sucre d'érable, ajouter des bonbons d'érable à vos offres est la prochaine étape. Le Sipple Sugar Maker de Leader Evaporator et la large sélection de moules à bonbons de Leader Evaporator sont parfaits pour produire ces douceurs sucrées.



Contactez un représentant du service clientèle de Leader Evaporator, un vendeur de Leader Evaporator ou votre distributeur local pour plus d'informations.