RÉALISATION DU SUCRE TIRÉ

Découvrez le tour de main du sucre tiré réalisé par le meilleur ouvrier de France Stéphane Glacier.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de sucre de canne blanc en morceaux
- 400g d’eau froide
- 200g de glucose
- 10 gouttes d’acide tartrique