



< retour

Epicerie

Sirop d'érable



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Sucre

Origine : Canada

Famille :

Poids moyen : 250g

Le sirop d'érable est un édulcorant obtenu par la réduction de la sève de certaines espèces d'érables (l'érable à sucre, *Acer saccharum*, l'érable rouge, *Acer rubrum*, et l'érable noir, *Acer nigrum*). Ces arbres ne se retrouvent qu'en Amérique du Nord, principalement au Québec, dans l'État de New York et au Vermont qui sont de très importants centres de production du sirop d'érable (acériculture). Le Canada, plus précisément le Québec, produit annuellement

plus de 80 millions de litres de sirop d'érable et les États-Unis, 12 millions.

La sève est un liquide transparent presque sans goût; elle contient de 4 à 10% de sucre, principalement du sucrose. Il faut généralement de 30 à 40 litres de sève pour obtenir un litre de sirop. Comparativement à la sève, le sirop contient alors 66,5% de sucre.

La conversion de l'eau en sirop représente une dépense énergétique considérable; c'est un des facteurs qui contribuent au prix élevé du sirop d'érable. Un procédé récent, l'osmose inversée, remplace progressivement l'ancien; la sève subit une première concentration avant d'être évaporée par ébullition et il ne faut plus que 10 litres de liquide pour obtenir 1 litre de sirop.

Le sirop d'érable contient moins de calories que le miel à quantité égale.

COMMENT CHOISIR ?

Les gouvernements légifèrent pour éliminer les fraudes. La réglementation québécoise définit des normes quant à la couleur du sirop d'érable; elle a établi cinq classes de couleur ainsi que deux catégories; l'appellation «sirop d'érable» ne peut apparaître que sur des produits purs à 100%. La qualité du sirop d'érable est déterminée par la densité et la couleur. Un sirop peu dense sera instable et aura tendance à fermenter et à surir, tandis qu'un sirop trop dense cristallisera plus facilement. Les saveurs diffèrent autant que les couleurs.

QUE FAIRE AVEC ?

La sève d'érable est transformée en sirop, en tire, en sucre (dur ou mou) et en beurre. Le sirop a l'usage le plus diversifié, on s'en sert notamment pour fabriquer des desserts variés, aussi bien pour remplacer le sucre que pour donner une saveur caractéristique (tarte au sirop d'érable, soufflé, mousse, gâteaux). On l'utilise pour cuire le jambon et les œufs, pour sucrer thé, café et tisanes, pour arroser crêpes et gaufres. On le mange seul ou sur du pain, tout comme le sucre d'érable. On consomme la tire d'érable surtout durant la saison des sucres et principalement à la cabane à sucre où on la verse encore chaude sur de la neige, ce qui la fait durcir immédiatement. Pour remplacer le sucre par du sirop d'érable, réduire la quantité de liquide de la recette de 115 ml par 250 ml de sirop utilisés.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le sirop d'érable non entamé se conserve dans un endroit frais et sec et doit être réfrigéré une fois que le contenant est ouvert. Même si des moisissures n'apparaissent qu'en surface, il est préférable de jeter tout le contenant de sirop d'érable car des toxines nocives

peuvent se développer à l'intérieur, et certaines de ces toxines sont thermorésistantes.

La cristallisation du sirop d'érable au fond et sur les parois du contenant, c'est-à-dire l'apparition de cristaux durs et transparents due au fait qu'une partie du sucrose se sépare et durcit, peut être causée par une falsification ou un long entreposage, surtout si le sirop a subi une cuisson prolongée.

Le sirop d'érable se congèle tout comme le beurre, le sucre et la tige d'érable (le sirop reste liquide mais se verse difficilement, car il est trop épais; il redevient liquide lorsqu'il est décongelé).

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Il renferme plus de minéraux que le miel et ceux qui sont présents (calcium, fer, phosphore et potassium) sont légèrement plus concentrés.

calories	glucide	lipide	magnesium	calcium
261 kcal	66,89 g	0,24 g	20,94 mg	108,87 mg
sodium	acides gras saturés	phosphore	sucres	cuivre
9,00 mg	0,04 g	2,00 mg	59,92 g	0,07 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin B1	vitamin B2
0,70 mg	1,20 mg	2,30 mg	0,07 mg	1,27 mg
vitamin B3				
0,08 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La sève est recueillie à la fin de l'hiver, en période de dégel, lorsque les journées sont chaudes et les nuits froides et avant l'apparition des bourgeons, soit de janvier à avril. Ce procédé ancien était connu des Indiens et étonna les Français qui s'établirent en Amérique.

Les autochtones entaillaient les arbres quand la sève commençait à monter, ils suspendaient des récipients aux arbres pour la recueillir, puis ils condensaient la sève en sirop. Deux méthodes étaient utilisées pour condenser la sève: on plongeait des pierres brûlantes dans la sève qui épaississait par évaporation (le sirop était foncé) ou on faisait geler la sève à plusieurs reprises, en enlevant la glace qui se formait sur le sirop, lequel devenait progressivement plus épais au fil des nuits (le sirop était plus transparent). Les Indiens se servaient du sirop d'érable à la fois comme médicament et comme aliment.

Côtes de porc aux pommes, choux de bruxelles aux châtaignes [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Dinde farcie de thanksgiving [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Gâteau de pancakes aux carottes [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Côtes de porc glacées au sirop d'érable [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Brie chaud laqué au sirop d'érable [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Caramels à l'érable [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Sandwich à l'anchois et pâte de noisette [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Cookies à la crème de sirop d'érable [10]

[En savoir plus](#) [10]

Tarte tatin avec fond de tarte crispy [11]

[En savoir plus](#) [11]

Clémentines juteuses et granités de Noël [12]

[En savoir plus](#) [12]

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15907>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15907>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/cotes-de-porc-aux-pommes-choux-de-bruxelles-aux-chataignes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/dinde-farcie-de-thanksgiving-0>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/gateau-de-pancakes-aux-carottes>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/cotes-de-porc-glacees-au-sirop-derable>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/brie-chaud-laque-au-sirop-derable>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/caramels-lerable>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/sandwich-lanchois-et-pate-de-noisette>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/cookies-la-creme-de-sirop-derable>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-tatin-avec-fond-de-tarte-crispy>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/clementines-juteuses-et-granites-de-noel>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/sirop-derable?page=1>