

L'ABEILLE DU SALEVE

RUCHER ECOLE

Recette de confection du candi

Voici le contre rendu de confection du candi, telle qu'elle a été présentée par monsieur Alban DURET le 17 février 2024.

« Très important !!!

Prendre une casserole suffisamment grande pour éviter qu'à la cuisson du sucre ça déborde. Prévoir 2/3 de volume en plus par sécurité. Faire attention lors de la cuisson !

Lors de l'atelier nous avons mis :

- 1/ 5 litres d'eau de source Cristalline, éviter l'eau trop calcaire
- 2/ 15 kilogrammes de sucre de betterave biologique de France
- 3/ 15 cuillères à soupe de vinaigre de cidre maison
- 4/ 500 grammes de miel de l'association

Nous avons monté la température jusque 115 / 119 degré et Dieux sait que c'était long le tout en brassant. Merci aux participants !

Après avoir attendu que la température redescende à 50 / 60 degré (en basculant de la casserole vers un autre récipient et en refroidissant les éléments par jet d'eau froide extérieur quand le récipient était vide) pour pouvoir mettre 500 grammes d'huile de colza biologique et ne pas la brûler (pour les acides gras essentiels).

Après, mélanger avec un brasseur électrique pour homogénéiser le tout.

Attendre que ça prenne un peu.

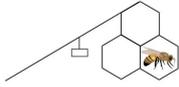
Verser dans un maturateur avec robinet inox ou le faire à la louche.

Pour finalement mettre le tout en sachet plastique thermosoudable. On aurait pu également mettre dans des barquettes plastiques.

Les ingrédients ont permis de réaliser 26 pains de candi de 500 grammes environ.

On voit que le volume diminue avec la cuisson.

Patience, patience, l'apiculture demande du temps, de l'engagement, de la qualité de l'emplacement et des ressources mellifères, des voisins apiculteurs ou pas...



Des opérations primordiales à faire tout au long de la saison pour la santé des colonies, surtout à l'heure actuelle

On peut faire également du candi protéiné pour les aider en période de sécheresse ou intempéries pour éviter les carences en pollen, stimuler la production de gelée royale pour les larves et éviter les maladies diverses.

L'avantage de donner du candi quand c'est nécessaire (colonie légère en manque de nourriture...) par période froide, c'est qu'elle le prend mieux au fur et à mesure des besoins, stimule la rentrée de pollen et le stockent très peu.

Le sirop donné tardivement a tendance à remonter dans les hausses et à déclencher l'essaimage. Cela évite également d'user les abeilles qui sont en fin de cycle,

Après, chacun ses méthodes... »

Recette partagée par monsieur Alban DURET