fabrication candi protéiné

1. Mettre 5 kg sucre cristallisé avec 1,2 litre d’eau dans un faitout haut ,porter le mélange à ébullition ; continuer la cuisson pendant 1 mn 30 ;
2. Ajouter 250 grs de miel, 150 grs d’apitonus (protéines) et 2g d’acide tartrique (2 cuilleres café rase)
3. Bien mélanger l’ensemble pour avoir un sirop homogène
4. Laisser refroidir à une température de 60 ;70 degrés (20 minutes)
	1. Mélanger énergiquement le sirop qui change de couleur et s’épaissit
	2. Mettre en moule et laisser refroidir
	3. Envelopper avec film de cuisine