

# RECETTE / Berlingots : comment sont-ils fabriqués ?



© Baptiste Viaj



© Baptiste Viaj



© Baptiste Viaj



© Baptiste Viaj

**1.** La première étape se passe dans la marmite. Sucre, eau et sirop de glucose, il ne faut pas plus d'ingrédients pour confectionner le caramel. Une préparation dans laquelle on ajoute un parfum et un colorant naturel. Ici, pour la couleur orange, c'est du paprika. Le caramel en fusion est ensuite renversé sur la table froide afin que le mélange redescende en température.

**2.** Julien commence à travailler la pâte à bonbon. Après l'avoir malaxée, il sépare un morceau qu'il va étirer pour le faire blanchir. En tirant sur la pâte, des petites bulles d'air vont s'incorporer et faire changer le sucre de couleur. Ces rayures blanches sont ensuite apposées sur la masse de bonbon restante.

**3.** Pour conserver le bonbon à la bonne température, le confiseur dépose la masse de bonbon sur une rouleuse. Cette machine va aussi commencer à donner sa forme de bonbons.

**4.** Viens ensuite l'étape délicate du filage. Julien effile le cordon de bonbons avant de le passer dans la berlingotièrre. Le cordon de sucre est alors pressé dans un sens et dans l'autre pour donner sa forme finale de tétraèdre. Les berlingots sont prêts à être dégustés !