

Thierry Février 2015

## RECETTE DE CANDI PROTEINE (ou Bouillie d'élevage)

PROPORTION POUR LES QUANTITES SUIVANTES :

3 KGS DE SUCRE GLACE

250 GRS DE POLLEN en pelote (Pollen Bio si possible)

250 GRS DE GERMALINE (farine de germe de blé en magasins diététique, ou certaines Grandes surfaces, de la marque Abbaye de Sept-Fons)

500 GRS DE MIEL (Pas de Chine !!!)

UN PEU D'EAU

LE JUS D'UN CITRON

La veille verser le pollen dans une casserole et juste le recouvrir d'un peu d'eau (juste assez pour le mouiller)

Le lendemain, sur un plan de travail large et lisse (plaque de pvc rigide, panneau mélaminé ... Par ex.) posée sur une table :

- Verser 2 kg de sucre glace et faire un large puit
- Mélanger avec un batteur de cuisine l'ensemble de la « pâte » de pollen, la germaline, le miel et le jus du citron dans la casserole puis verser environ la moitié dans le puit de sucre glace.
- Avec une raclette, prendre en périphérie du cercle formé par le sucre glace, un peu de celui-ci et le mettre sur le liquide contenu au centre jusqu'à recouvrir le liquide entièrement.
- Attendre quelques minutes que le sucre glace s'imprègne du liquide. (Le puit s'enfonce légèrement)
- Petit à petit mêler intimement le tout, en veillant à écraser les possibles grumeaux jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, mais relativement fluide encore...
- Ajouter alors progressivement le reste du sucre glace, la pâte va alors s'épaissir et devenir plus dense, elle va se travailler comme de la pâte à pain (à l'huile de coude)
- Refaire un puit au centre de cette pâte et verser l'autre moitié de la casserole puis recouvrir celui-ci par du sucre glace. Attendre que le liquide s'imprègne à nouveau.
- Mouiller à peine avec de l'eau (\*) si l'ensemble devient trop sec tout en pétrissant de sorte à obtenir au final une pâte souple mais non collante au doigt !!

Thierry Février 2015

Il ne vous reste plus alors qu'à mettre en sachet (sac congélateur par ex) la quantité voulue par ruche (300 gr environ)

Le reste se conserve à l'abri de la lumière et de la chaleur dans un plat pour le four enveloppé avec un film plastique étirable pour éviter que la pâte pompe l'humidité ambiante. Il est inutile de le stocker au réfrigérateur.

Les outils les mieux adaptés que j'utilise sont :

- Une raclette large et robuste (type pour lissage des enduits muraux) pour poursuivre le pétrissage de façon plus « musclé »
- Une petite raclette plate en plastique ou en fer pour nettoyer les outils et...les doigts.

Le mode opératoire décrit ci-dessus est fait pour réaliser un candi protéiné pour stimuler les abeilles au sortir de l'hiver... en revanche pour plus tard (stimuler les essaims d'Avril à Juin ou le redémarrage de ponte en fin d'été : bouillie d'élevage) il faudra mettre un peu plus d'eau afin que les abeilles la prennent plus facilement sans que la pâte soit trop collante

**(\*) : ATTENTION !!** : très peu d'eau à la fois !! il s'agit juste d'obtenir la juste souplesse de la Pâte, sans qu'elle soit collante...