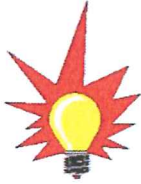




## Avant de vous lancer !!

### Achats :



- **Les bâtons en bois.** Des magasins comme Métro en proposent (environ 30 à 35 € es 1000) mais il est facile d'en trouver sur internet. De préférence, prenez des bâtons « carrés » et non ronds. Vous pouvez éventuellement demander à la société de restauration de votre établissement si elle peut vous en fournir
- **Le sucre.** Le sucre **cristallisé** convient tout à fait. Vous pouvez également acheter du sucre parfumé (fraise, pomme.....) dans certaines grandes surfaces, magasins d'électroménager (Darty, Boulanger) ou jardineries.... Et également sur internet.

### Une cuillère doseur de sucre = une barbe à papa

**Conseil :** Cette machine n'est pas compliquée à utiliser, il faut simplement avoir le coup de main pour enrouler la Barbe à Papa. Il est préférable de faire un essai avant le jour J !! Certes, faire une Barbe à Papa n'est pas compliqué, mais vite fatiguant ! Il est donc intéressant d'être plusieurs pour se relayer. Pour ne pas fatiguer trop vite, il est important de poser la machine à la bonne hauteur, afin de ne pas avoir à trop lever les bras.

**Astuce :** Si vos bâtons sont ronds, afin d'éviter que votre barbe à Papa ne tourne sur elle-même, trempez le pique en bois dans de l'eau, le sucre tiendra mieux



1 : Mettre la machine à chauffer pendant 5 minutes (la toupie centrale tourne)

- Appuyer sur le bouton marche/arrêt
- Régler progressivement l'intensité de chauffe



**2 :** Mettre 1 dose de sucre (cuillère en inox) au centre de la toupie.  
 Au bout de quelques secondes la barbe à papa se forme.  
 Reste à avoir le coup de main pour enrouler les fils de barbe à papa autour du bâton !!

*Pour la 1<sup>ère</sup> dose de sucre, il est essentiel que la machine soit bien à température.*

*Par la suite, côté pratique :*

- Une personne veille à toujours remplir la toupie de sucre
  - Une personne fait la Barbe à Papa.
- Cela va très vite et on ne peut pas tout faire en même temps.*



**3 :** Pour le nettoyage :

- S'assurer qu'il n'y a plus de sucre dans la toupie (s'il en reste, remettre la machine en route pour utiliser le sucre restant)
- Laisser la machine refroidir,
- Décrocher le bac en inox de chaque côté pour nettoyer la cuve.

La machine à Barbe à Papa se compose de :

- Une cuve inox fixée sur la partie chauffante
- Une cuillère doseur en inox ) à ranger dans
- Un cordon électrique ) le tiroir

