Faire des liqueurs soi-même

fiche créative n° 1647

Degré de difficulté : Débutants

Durée de réalisation : 40 minutes

Vous cherchez un bon souvenir pour vos amis et votre famille ? Avec seulement peu d'effort, les liqueurs colorées sont rapidement faites par vous-même.

L'alcool et le sucre sont des classiques conservateurs. Mélangé à de délicieux fruits, jus ou miel, il en résulte une expérience gustative très personnelle.

Liqueurs en haut

Mélangez des fruits ou des jus avec du sucre et de l'alcool, laissez reposer ce mélange - c'est ainsi que l'on fabrique des liqueurs. Pour qu'ils se conservent un certain temps, vous devez utiliser de l'alcool clair d'une teneur en alcool d'au moins 20 %

Nous avons rassemblé pour vous trois recettes populaires que vous pouvez essayer par vous-même

et présenter ensuite à vos amis ou connaissances
dans un joli paquet.

Liqueurs de fruits

Si possible, remplissez les fruits seulement avec une peau douce dans votre pot en verre (bocal en verre ou bouteille) et saupoudrez de sucre, puis ajoutez l'alcool. La liqueur de fruits doit macérer pendant au moins

30 minutes, puis elle est prête à être dégustée.

Les fruits, le sucre et l'alcool peuvent être **mélangés** dans la **proportion** suivante : 3 parts de fruits, 3 parts de sucre, 9 parts d'alcool.

Exemple : pour 300 g de fruits, il faut 300 g de sucre et 900 ml d'alcool. Pour 250 g de fruits, il faut 250 g de sucre et 750 ml d'alcool

La version sans alcool - également en cadeau
Il suffit de mélanger des fruits avec du sucre, du jus, raffiné avec Citron et de l'eau, éventuellement assaisonné avec des épices comme Cannelle ou des clous de girofle - votre propre limonade est prête.

Liqueur aux œufs et prise d'ours

Les liqueurs aux œufs et au miel sont également des spécialités très populaires que beaucoup connaissent et aiment.

Advocaat
Pour cette savoureuse boisson, tout d'abord réelle Vanille d'une ou même de deux gousses avec 200 ml de crème, puis ajouter 250 g de sucre glace en remuant. Dès que le mélange a refroidi, ajoutez 200 ml d'alcool clair en remuant. Cela permet également de garantir la durée de conservation de la boisson. Néanmoins, l'advocaat est connu pour être une boisson qui ne doit pas être conservée trop longtemps.

La liqueur aux œufs peut également être produite sans alcool, raffinée avec des arômes d'orange et de citron et Cannelle . Cependant, cette Vairante doit être bue immédiatement (à base d'œufs entre autres).

Prise d'ours
La capture d'ours est appelée liqueur, où le miel est mélangé à de l'alcool et des épices comme Cannelle, écorce d'orange et clous de girofle. Ici, les ingrédients sont mélangés jusqu'à ce que le miel se soit dissous dans le liquide, ce qui donne un liquide fin.

Donner des liqueurs

Les liqueurs faites maison fonctionnent particulièrement bien si vous décorez vos bouteilles ou même vos pots en verre avec de jolies étiquettes, des messages d'amour et avec ruban cadeau après le remplissage. Dans notre assortiment, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour décorer vos souvenirs personnels. Comme d'habitude, nous avons rassemblé pour vous les matériaux les plus importants dans notre liste de matériaux

Must Have

Bouteilles en verre à fermeture mécanique VBS, 2 pc.

4,99 €

Détails de l'article

Quantité : - 1 + Ajouter au panier

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
766302	Mini-bouteilles à fermeture mécanique VBS, 4 pc.	1
686303	Bouteilles VBS « Milk », set de 3	1
766517	Bouteilles en verre à fermeture mécanique VBS, 2 pc.	1
291668-01	Cordelette de jute « Basic »Crème	1
418140	Cordons décoratifs classiques, 5 x 4m	1