



## SIROPS

### SIROP DE “CURACAO” SANS SUCRE

#### **Ingrédients :**

oranges “à jus”

1 zeste de citron

sucres brut ou édulcorant (note 3)

alcool pour fruits (note 1)

agar-agar (note 2)

colorant alimentaire bleu (note 4)

#### **Méthode:**

Récupérez le maximum de zeste des fruits .

Pelez et enlevez soigneusement les parties blanches ( à moins que vous n’aimiez l’amertume bien sûr et dans ce cas vous pouvez utiliser directement le fruit entier centrifugé) .

Récupérez le jus de l’orange au maximum . Ajoutez l’alcool de fruits .

Faites dissoudre l’agar-agar dans le jus du citron puis chauffez-le .tout

Touyez énergiquement le tout (au shaker éventuellement. )

Y dissoudre le sucre (ou un édulcorant qui peut chauffer type SUCARYL) .

Ajoutez le colorant (éventuellement délayé dans un peu d’eau) . Retouyez le tout .

Bouchez bien les flacons à chaud et conservez de préférence au frais .

#### **version 2 “sans alcool et sans sucre” :**

la veille

Récupérez le maximum de zeste des fruits . Pelez soigneusement les parties de peau blanche et récupérez le jus de l’orange au maximum (sauf si vous aimez l’amertume dans ce cas coupez le fruit en morceaux simplement )

Ajoutez de l’eau et faire bouillir .

le lendemain

Vous obtenez une décoction que vous filtrez ( un filtre à café en papier va très bien ) .

Y dissoudre dans un peu d’eau l’agar- agar ainsi que le sucre ... ou le “faux sucre”( note 3) , réchauffez le tout et laissez “mijoter” un peu . Dissoudre le colorant en secouant bien .

Versez *bouillant* en petits flacon de verre bouchés avec des capsules à vis . Fermez .

Si vous le pouvez mettre alors 15 /20 secondes au four à ondes , retournez sur un linge au frais : vous obtenez un genre de stérilisation qui augmente la conservation du produit .

#### **NOTES TECHNIQUES:**

Ustensiles en verre ou plastique

ATTENTION casserole en inox pour évitez l’oxydation par l’acide OBLIGATOIRE .

(note 1) l’alcool pour fruits donne bien évidemment du “tonus” à vos cocktail mais surtout il permet la conservation de votre “sirop” . Bien évidemment ceci l’interdit aux enfants et aux “sans alcool” . Dans ce cas faites *l’infusion de fruits la veille* seulement . Oubliez l’alcool mais ajoutez du gingembre et du poivre blanc dans votre décoction !

(note 2) l’ agar-agar a pour but de donner à votre “sirop sa texture “sirupeuse” son goût est neutre mais l’onctuosité différente des produits permet la “répartition par couches” des liquides dans votre cocktail

(note 3) Le goût du sucre de canne brut donnera un parfum supplémentaire au sirop ( vous pourrez même dans ce cas “oublier” l’agar-agar ( votre agent de texture ) qui inversement vous sera très utile pour le “sirop au “faux sucre”

(note 4) Seul le Curaçao demande traditionnellement le bleu mais un colorant n'est absolument pas "obligatoire" et doit être "neutre" pour ne pas intervenir sur le goût

Si vous n'avez pas de shaker pas de problème pour "touyer" prenez donc un bocal avec couvercle à vis ...et agitez "à la française"! et ça sera tout aussi efficace!!

Pensez que dans tous les cas , stérilisées; vos petites bouteilles pourront être ouvertes au fur et à mesure des besoins et pourront donc se garder même si votre "sirop" ne contient pas d'alcool !

## **NOTES DIETETIQUES**

Pour les "sans gluten" , "sans sel", "sans gras" TOUT VA BIEN

Pour les "sans sucre" optez pour la méthode 2 et , si vous le pouvez , utilisez de l'alcool qui fixe les parfums ... et participera à la conservation

Pour les "sans sucre et sans alcool" la méthode 2 donne des résultats corrects vous verrez . ... pensez aux épices pour corser votre sirop (gingembre, poivre blanc, cannelle ...)

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**

## **AUTRES SIROPS**

Vous pouvez avec ces techniques "travaillez" /

des épices (cannelle, , macis, 4 épices, poivres , safran, vanille...),

fleurs ( aubépine, hémérocailles, primevères, roses, tilleul, violettes etc...)

des fruits ( agrumes, cerises, cynorhodons, framboises, fraises , pêches, mûres ,sureau, etc ...) ...

des graines (amandes, anis étoilé,anis vert, cumin, genièvre, baies roses, pignons etc...) ,

des plantes ( absinthe, armoise, angélique, menthe(s), pissenlit, pousses de sapin, verveine, etc...),

des racines et rhizomes (galanga, gingembre, guimauve, souchet, , etc ...)

et pensez à la lippia ou à la stévia qui "sucrent" directement et vous dispensent d'édulcorant !!

Notez que certaines graines ou plantes coloreront naturellement vos sirops et vous "dispenseront" donc d'office des colorants . Seul le Curaçao demande traditionnellement le bleu mais il n'est absolument pas "obligatoire" et doit être "neutre" pour ne pas intervenir sur le goût !

Stérilisez de *petits flacons* 1/2 heure dans un stérilisateur classique ou 10 mn dans votre cocotte-minute . Ceci augmentera la conservation mais la couleur va "baisser" peu à peu ... et le goût se "fera" moins dans le temps

Car pensez que dans tous les cas , stérilisées; des petits flaconnages pourront être ouverts au fur et à mesure des besoins puisqu'ils pourront donc se garder même si votre "sirop" ne contient pas d'alcool !