Preparate i vostri liquori

Istruzioni No. 1647

Livello di difficoltà: Principiante

Orario di lavoro: 40 Minuti

Siete alla ricerca di un grande regalo per amici e familiari? Con un po' di fatica potete preparare i vostri liquori colorati.



L'alcol e lo zucchero sono conservanti classici. Miscelati con frutta gustosa, succhi o miele, creano esperienze di gusto molto personali.

Liquori infusi

Mescolate la frutta o i succhi di frutta con lo zucchero e l'alcol e lasciate il composto in infusione: è così che si producono i liquori. Per garantire che si conservino a lungo, è consigliabile utilizzare alcolici trasparenti con una gradazione minima del 20%.



Abbiamo raccolto per voi tre ricette popolari, che potrete provare voi stessi e poi regalare ai vostri amici o conoscenti in una bella confezione.



Liquori di frutta

Se possibile, riempire il vaso di vetro (barattolo o bottiglia) con frutta dalla buccia morbida e cospargerla di zucchero, quindi aggiungere l'alcol. Il liquore di frutta deve rimanere in infusione per almeno 30 minuti, quindi è pronto da gustare.

Frutta, zucchero e alcol possono essere mescolati nel **seguente rapporto**: 3 parti di frutta, 3 parti di zucchero, 9 parti di alcol.

Esempio: per 300 g di frutta sono necessari 300 g di zucchero e 900 ml di alcol. Per 250 g di frutta, occorrono 250 g di zucchero e 750 ml di alcol

La versione analcolica - anche da regalare:
Basta mescolare la frutta con lo zucchero, il succo, raffinato con il limone e l'acqua, aromatizzare con spezie come cannella o chiodi di garofano se necessario - e la vostra limonata è pronta.

Liquore all'uovo e cattura dell'orso

Anche i liquori all'uovo e al miele sono specialità molto popolari che molti conoscono e amano.

Liquore all'uovo
Per preparare questa deliziosa bevanda, si fa prima bollire la vaniglia vera di uno o anche due baccelli insieme a 200 ml di panna, quindi si mescolano 250 g di zucchero a velo. Non appena il composto si è raffreddato, si mescolano 200 ml di alcol chiaro. In questo modo si garantisce anche la conservabilità della bevanda. Tuttavia, lo zabaione è noto per non essere conservato troppo a lungo.

In alternativa, lo zabaione può essere preparato anche senza alcol, aromatizzato con arancia, limone e cannella. Tuttavia, questo vairante dovrebbe essere bevuto immediatamente (è fatto, tra l'altro, di uova).

Cattura dell'orso
Bärenfang è il nome dato ai liquori in cui il miele viene mescolato con alcol e spezie come cannella, buccia d'arancia e chiodi di garofano. Gli ingredienti vengono mescolati fino a quando il miele si scioglie nel liquido, ottenendo un liquido sottile.



Regalare liquori

I liquori fatti in casa sono particolarmente belli se, dopo l'imbottigliamento, si decorano le bottiglie o i barattoli di vetro con belle etichette, messaggi affettuosi e nastri. Nel nostro assortimento troverete tutto il necessario per decorare i vostri regali personalizzati. Come sempre, abbiamo raccolto i materiali più importanti per voi nel nostro elenco di materiali.

Deve avere

10% di sconto sugli articoli VBS



VBS Bottiglie di vetro con tappo oscillante, 2 pezzi

Quantità
di riempimento: 250 ml
Contenuto: 2 pezzi
Profondità: 5 cm
Larghezza: 5 cm
Altezza: 19.5 cm
Materiale: Vetro

4,49 €
~~4,99 €~~

Dettagli articolo

Quantità: − 1 + Aggiungi al carrello

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
766302	Bottiglie VBS mini con tappo oscillante, 4 pezzi	1
686303	Bottiglie in vetro VBS "Milk", set da 3	1
766517	VBS Bottiglie di vetro con tappo oscillante, 2 pezzi	1
14737	Adesivi in carta kraft "Fatto in casa	1
20393	Adesivi per lavagna "Rettangolo - Bordi arrotondati	1
291668-01	Cordoncino di juta "BasicCrema	1
418140	Cordone decorativo, classico	1