

Tchibo

Nécessaire à liqueur



Référence: 612 453

fr Mode d'emploi et recette

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 113593AB3X3XI · 2021-02



www.fr.tchibo.ch/notices

Pour votre sécurité

L'article est conçu pour la préparation et la conservation de liquides alcoolisés (liqueurs).

- Il ne convient pas...
 - ... à une utilisation avec des aliments contenant de l'huile ou de la graisse;
 - ... à la conservation de jus de fruits, de smoothies, de boissons lactées, de limonades, etc.;
 - ... aux boissons chaudes comme le café, le thé, le vin chaud, etc.



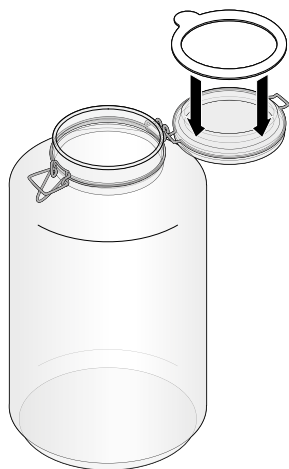
Risque de brûlure: n'utilisez pas l'entonnoir pour transvaser des liquides chauds.

Au début surtout, lorsque la bouteille est encore vide et que l'entonnoir est plein, l'ensemble est peu stable et l'entonnoir ou la bouteille peuvent se renverser.

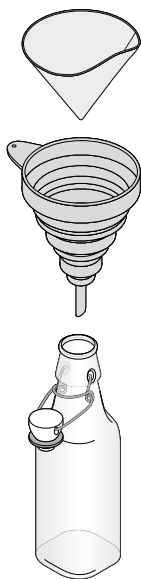
- Placez toujours le récipient à remplir dans l'évier pour recueillir le liquide si le récipient se renverse, si vous versez du liquide à côté ou si le liquide déborde.
 - Ne versez jamais le liquide avec de l'élan. Versez-le toujours lentement et avec précaution.
 - Pour transvaser le liquide du bocal dans la bouteille, il est recommandé d'utiliser une louche ou une cuiller à sauce. Vous pouvez aussi transvaser d'abord la liqueur dans un gobelet gradué ou un gobelet de mixer à bec verseur.
- ▷ Pour les boissons alcoolisées, utilisez un alcool de base à moins de 50 %.

Nettoyage et rangement

- ▷ Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, lavez le nécessaire à liqueur très soigneusement à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Le laver uniquement à la main! Le nécessaire ne va pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas les bouteilles ou le bocal s'ils sont détériorés. Avant l'utilisation, assurez-vous que les bouteilles et le bocal ne présentent pas de détérioration:
 - En cas de fissures ou d'ébréchures, notamment sur les bords, n'utilisez plus ces pièces.
 - Tirez légèrement sur le joint en caoutchouc du bocal. Si des fissures apparaissent, remplacez le joint, car il se peut qu'il ne garantisse plus la fermeture hermétique du bocal.
 - N'exposez jamais les bouteilles ou le bocal à des chocs thermiques.
 - Veillez à la propreté:
 - Nettoyez les bouteilles, le bocal et le couvercle à l'eau très chaude additionnée de produit à vaisselle. Essuyez les bouchons des bouteilles avec un peu d'alcool.
 - Plongez le joint en caoutchouc deux à trois minutes dans de l'eau bouillante additionnée d'un filet de vinaigre. Si le joint est gras, collant ou même moisi, laissez-le plus longtemps dans l'eau.



▷ Mettre le joint en place avant l'utilisation!



Recette de liqueur aux baies

Ingrédients

- 500 g de mélange de baies fraîches, p. ex. fraises, framboises, groseilles, myrtilles, mûres (vous pouvez aussi utiliser des baies surgelées)
- 500 g de sucre
- 0,7 l de vodka (32 %)

Epices

- 1/2 gousse de vanille (fendue)
- 2 rondelles d'orange
- 2 rondelles de citron
- 1/2 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 2-3 fines tranches de gingembre

Préparation

Préparer la liqueur

1. Trier et équeuter les baies, les laver et bien les laisser égoutter.
2. Mettre les baies, le sucre et les épices dans le bocal et les recouvrir de vodka.
3. Mélanger légèrement le tout. Fermer le bocal et le laisser environ trois semaines dans un endroit sombre. Pendant les deux premiers jours, remuer légèrement le contenu une ou deux fois pour que le sucre se dissolve plus rapidement. Laissez ensuite la préparation reposer pour éviter que les baies se ramollissent et que la liqueur se trouble.
4. Une fois la maturation terminée, passer la liqueur dans un tamis ou une étamine et recueillir le liquide dans un saladier, en pressant légèrement les baies.

Mise en bouteille

5. Rincer les bouteilles et l'entonnoir à l'eau très chaude et les réserver.
 6. Afin d'éliminer les petites particules en suspension, découper un filtre à café à la bonne taille et le mettre dans l'entonnoir rétractable.
 7. Mettre l'entonnoir sur la bouteille et y verser lentement la liqueur avec une louche. De temps en temps, soulevez légèrement l'entonnoir pour laisser le liquide s'écouler.
 8. Une fois la bouteille remplie, essuyez bien le bord du goulot.
 9. Fermez la bouteille. Conservez-la dans un endroit frais et sombre. (Durée de conservation possible 1 an environ)
- ▷ Etiquetez les bouteilles avec les étiquettes jointes.

