

Raccolta di liquori fatti in casa

Il modo più semplice per realizzare in casa da soli un liquore.



Una Luna Per



*D*a qualche anno ho iniziato ad avere interesse per i liquori fatti in casa, quali trucchi adottare, quali strumenti utilizzare e come utilizzarli.

Tra internet e libri e prove personali ho trovato, provato e raccolto svariate ricette che voglio condividere con chi come me è incuriosito da questa pratica.

Cercherò di spiegarvi ciò che ho appreso e imparato, sperando che anche voi possiate capire come realizzare liquori con strumenti casalinghi.

Iniziamo con gli strumenti da utilizzare per fare un liquore in casa.

- **2 contenitori in vetro** a chiusura ermetica , a collo largo (per rendere più facile la pulizia) di 2 o 4 litri ciascuno, sterilizzati prima dell'uso. Non usare mai contenitori di plastica perché l'alcool etilico assorbe delle sostanze che sono presenti nella plastica, che andranno a finire nel liquore alterandone così il risultato finale e rendendolo nocivo per l'organismo.
- **1 Imbuto** preferibilmente in metallo.
- **1 Colino** per la filtrazione iniziale.
- **1 panno di lino** con un secondo filtraggio più stretto (sterilizzato prima dell'uso facendolo bollire per qualche minuto in pentola).
- **1 Bilancia** meglio se digitale per essere più precisi possibile.

Le **fasi principali** per preparare un liquore in casa sono:

- **Macerazione**
- **Filtraggio**
- **Unione dello sciroppo di acqua e zucchero**
- **Imbottigliamento**
- **Secondo filtraggio**
- **Invecchiamento**
- **(Autodistillazione)**

- **Macerazione**

In questa fase si inseriscono nel contenitore di vetro gli ingredienti e l'alcool fino a coprire questi ultimi per il periodo indicato sulla ricetta. Quindi si sbucciano i frutti o si raccolgono le spezie, si inseriscono nel contenitore di vetro e vengono coperti dall'alcool etilico e 95% per la durata indicata sulla ricetta che può andare da 1-2 settimane o alcuni mesi. Durante questo periodo noterete che l'alcool, assorbirà le essenze dei frutti o delle spezie che avete messo nel contenitore, assumendone il coloreNON aprire mai il contenitore durante la macerazione .

Passato il tempo prestabilito otterrete un composto, l'alcool aromatizzato dal sapore e colore degli ingredienti.

Grezzo così com'è **è imbevibile**, perché è sempre a 95% e con un sacco di residui. Successivamente andrà filtrato, e poi unito ad acqua e zucchero.

- **Filtraggio**

ci sono 2 modi per filtrare un alcolico:

1) con carta filtri per liquori (si applicano all'imbuto), ma difficili da trovare.

2) Con colino per un primo filtraggio e panno di lino sterilizzato.

Finita la fase di macerazione il prodotto alcolico va filtrato.

Il primo filtraggio si effettua con il colino travasando dal barattolo di vetro a un altro barattolo di vetro o dentro un'insalatiera capiente o altro contenitore sempre di vetro o ceramica.

Finito il primo filtraggio ne va effettuato un altro mettendo sul colino o sull'imbuto un panno di lino per eliminare i residui degli ingredienti.

Questo secondo filtraggio sarà più lento poiché il liquido gocciolerà lentamente attraverso il panno di lino che toglierà tutte le impurità che il colino non è riuscito a togliere. (spesso è necessario fare due filtraggi con il panno di lino se si desidera un liquore privo di imperfezioni).

- **Unione dello sciroppo di acqua e zucchero**

Il composto ottenuto dalla macerazione e la filtrazione avrà il colore e il sapore degli ingredienti imbevuti.

Sarà sempre 95% quindi imbevibile, a meno che non abbiate intenzione di sentirvi male o di far sentire male qualcuno.

Bisogna quindi “diluire” l’alcool in qualcosa che lo renda meno alcolico.

Si mettere a fuoco lento l’acqua e lentamente si versa lo zucchero per farlo sciogliere, non mettetene troppo tutto in una volta. Portate ad ebollizione per circa 1 minuto. Aspettate che lo sciroppo di acqua e zucchero si raffreddi del tutto e poi aggiungerlo alla soluzione alcolica. Va aggiunto freddo per evitare di avere un liquore torbido. Si può utilizzare una

miscela di acqua e zucchero, oppure usare anche una miscela di succo di polpa del frutto più lo zucchero, o anche senza. Se si utilizza il succo di polpa del frutto che avete posto in macerazione anziché l’acqua, il vostro liquore non verrà trasparente, ma sarà più torbido, più opaco. Questo incide soltanto sul risultato visivo in questo modo, ma non riduce la qualità del liquore, anzi, con molta probabilità verrà ancora più gustoso. lo zucchero non aumenta la gradazione alcolica, ma la abbassa!!!

lo zucchero in questo caso non fermenta. Per far sì che lo zucchero rilasci alcool, quindi che aumenti la gradazione alcolica, deve fermentare, il che richiederebbe diversi mesi. Quindi, mettendo 1 litro di acqua e 800 grammi di zucchero sarà come mettere 1,8 litri di acqua nel vostro alcool! Se dovete calcolare la gradazione alcolica, inciderà non solo la quantità di acqua ma anche lo zucchero aggiunto!!!!

- **Imbottigliamento**

L’ultima fase, consiste nell’imbottigliare il liquore finito, quindi filtrato, senza detriti, dopo averlo miscelato con acqua e zucchero. In alcuni casi, vi capiterà che dopo un mese dovrete rifiltrare di nuovo il composto.

Quindi filtratelo nuovamente con il panno di lino, e imbottigliate nuovamente. Le bottiglie devono essere di vetro, e se potete sempre usate tappi a chiusura ermetica anche la bottiglia stessa dell’alcool etilico potrebbe andare bene per l’imbottigliamento.

- **Invecchiamento**

Non tutti i liquori hanno bisogno di un invecchiamento.

Alcuni potrete consumarli da subito (1-2 giorni), altri avranno bisogno di una settimana, altri di mesi ed altri ancora addirittura di anni!

Se un liquore è fatto bene, invecchiarlo per molto tempo ne aumenta la sua qualità. È consigliabile far riposare il liquore in una cantina, con una temperatura non molto fredda, comunque anche in casa va più che bene, l'importante è che venga tenuto al buio.

- **Autodistillazione**

Avviene sempre all'interno dei contenitori in vetro a chiusura ermetica, quindi non avrete bisogno di nessun alambicco.

E' un procedimento abbastanza semplice, che consente di ottenere alcool aromatizzato paragonabile all'incirca al risultato ottenibile tramite la distillazione con alambicco, senza che la qualità venga intaccata.

Dopo aver letto tutto quanto, dovrete essere in grado di mettere in atto le ricette che seguono in questo testo.



ALCHERMES

AMARETTO

ARANCINO

ASSENZIO

LIQUORE BAYLES

CHOCOLATE LIQUEUR ALLA VODKA

CILIEGIE CON ALCOOL CANNELLA LIMONE CHIODI DI GAROFANO

CILIEGIE SPIRITOSE ALLO SCIROPPO

COINTREAU

CREMA AL LIMONCELLO 2

CREMA AL CAFFE'

CREMA ALLA LIQUIRIZIA

CREMA ALLA MENTA

CREMA ALLA BANANA

CREMA DI LIMONCELLO

CREMA DI LIQUORE AL CIOCCOLATO BIANCO

CREMA DI LIQUORE AL CIOCCOLATO FONDENTE

CREMA DI LIQUORE AL LIMONE

CREMA DI LIQUORE AL NESCAFE'

CREMA DI LIQUORE ALLA NUTELLA

CREMA AL MELONCELLO

CREMA DI WHISKY

ELISIR DELLA STREGA



LATTE DELLA SUOCERA (LIMONCELLO AL LATTE)

LIMONCELLO DI SICILIA

LIQUORE AL CAFFE' E CIOCCOLATO AL PEPERONCINO

LIQUORE AGLI AGRUMI E ROSMARINO

LIQUORE AI FICHI D'INDIA

LIQUORE AL BASILICO CON LIMONE

LIQUORE AL BASILICO

LIQUORE AL CACAO

LIQUORE AL CACIOFO

LIQUORE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

LIQUORE AL COCCO

LIQUORE AL FICO D'INDIA

LIQUORE AL FINOCCHIETTO SELVATICO

LIQUORE AL GINEPRO

LIQUORE AL LATTE

LIQUORE AL MANDARINO CON ACQUAVITE

LIQUORE AL MANDARINO E CREMA DI LIQUORE AL MANDARINO

LIQUORE AL MELONE

LIQUORE AL MIRTO

LIQUORE ALL'ANICE

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

LIQUORE ALLA CANNELLA

LIQUORE ALLA CITRONELLA

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

LIQUORE ALLA MENTA AROMATIZZATO ALL'ANICE

LIQUORE ALLA MENTA

LIQUORE ALLA NUTELLA

LIQUORE ALLA NUTELLA NUTELLINO

LIQUORE ALLA PESCA

LIQUORE ALL'ANICE

LIQUORE ALLE FRAGOLE

LIQUORE ALLE BANANE

LIQUORE ALLE FOGLIE DI ALLORO O LAURINO

LIQUORE ALLE GEMME DI ABETE ROSSO

LIQUORE ALLE NOCI (NOCINO)

LIQUORE ALLE ROSE

LIQUORE ALLO ZABAIONE

LIQUORE DI AMARETTO

LIQUORE DI CIOCCOLATO E PEPPERONCINO

LIQUORE CONTREAU

LIQUORE CON CAMELLE DI LIQUIRIZIA PURA

LIQUORE DI ALBICOCHE

LIQUORE DI ANICE E FINOCCHIO

LIQUORE DI ARANCE

LIQUORE DI CASTAGNE

LIQUORE DI CILIEGIE

[LIQUORE DI MANDARINI CON MANDARINI SOTTO SPIRITO](#)

[LIQUORE DI MELOGRANO](#)

[LIQUORE AL MELOGRANO 2](#)

[LIQUORE DI MIRTILLI](#)

[LIQUORE DI MORE](#)

[LIQUORE DI MORE SELVATICHE](#)

[LIQUORE DI PESCHE](#)

[LIQUORE DI FRAGOLINO](#)

[LIQUORE NOCINO AL CAFFE](#)

[LIQUORE PANNA E CIOCCOLATO](#)

[LIQUORE PANNA E FRAGOLA](#)

[LIQUORE VERMUT](#)

[LIQUORE VOV CON BIMBY](#)

[LIQUORE VOV](#)

[LIQUORE WHISKY CREAM \(IRISH CREAM\)](#)

[LIQUORE WHISKY CREAM \(TIPO BAYLES\)](#)

[LIQUORE TIPO BAYLES AL CAFFE' E CIOCCOLATO](#)

[ROSOLIO AL MANDARINO](#)

[LIQUORE ALLA SALVIA](#)

[LIQUORE ALLA GENZIANA O GENZIANELLA](#)

[CURIOSITA'](#)

[ABBINAMENTI BASE BAGNA](#)

Alchermes

Ingredienti:

1 litro di alcool a 90 °
500 gr di zucchero
1/2 stecca di vaniglia
15 gr di cannella
10 gr di coriandolo
2 chiodi di garofano
5 gr di fiore di anice
10 gr di cardamono e di cocciniglia
100 ml di acqua di rose

Preparazione:

In una ciotola tritare la vaniglia, la cannella, il coriandolo, i chiodi di garofano, i fiori di anice il cardamono e la cocciniglia.

Versare il preparato in un recipiente a chiusura ermetica con l'alcool e 1 bicchiere d'acqua.

Chiudetelo ermeticamente e agitatelo 2 volte al giorno per almeno 2 o 3 settimane.

Trascorso il periodo di aromatizzazione dell'alcool, sciogliere a freddo nell'acqua lo zucchero e unirlo al preparato.

Mescolare bene e fare riposare per altri 2 o 3 giorni, quindi filtrare bene e unire l'acqua di rose per aromatizzare ulteriormente.

Imbottigliare e servire dopo almeno 1 mese.

Amaretto

Ingredienti:

1/2 litro di alcol a 90°
1/2 litro di acqua
350 gr. di zucchero
250 gr. di mandorle dolci

Preparazione:

Sbucciare le mandorle, tritarle e metterle a macerare all'interno di in un vaso di vetro a chiusura ermetica contenente l'alcool.

Chiudere il vaso in maniera ermetica, e metterlo a riposo per circa quattro settimane in un luogo fresco ed asciutto, ed al riparo dalla luce.

Allo scadere delle quattro settimane, mettere a bollire nell'acqua lo zucchero per qualche minuto per preparare uno sciroppo.

Filtrare l'infuso di alcool e mandorle ed unirlo allo sciroppo.

Metterlo in una bottiglia e porlo in un luogo fresco ed asciutto per almeno 90/100 giorni.

Arancino

Ingredienti:

700 gr di arance non trattate

500 ml di alcool per liquori

400 gr di zucchero

500 ml abbondanti di acqua.

Preparazione:

Lavare le arance, prelevare la buccia con il pelapatate facendo attenzione a non prelevare anche la parte bianca sottostante.

Lasciare macerare le bucce in un recipiente di vetro a chiusura ermetica con l'alcool per circa 6-7 giorni in luogo buio.

Preparare lo sciroppo facendo sciogliere sul fuoco lo zucchero con l'acqua e quando lo sciroppo è freddo unirlo all'infuso di arancino filtrato.

Mescolare bene e imbottigliare,
è preferibile consumarlo non prima di circa 1-2 mesi.



Assenzio

Ingredienti:

400g di alcool a 95°
10g di assenzio
3g di menta piperita
40g di anice
45g di finocchio
35g di mandorle amare
15g di coriandolo
400g di acqua
300g di zucchero.

Preparazione:

Prendete tutte le spezie e pestatele energicamente e mettetele poi a macerare con l' alcool in un recipiente e lasciate riposare per 15 giorni.

Passati 15 giorni aggiungete lo zucchero e l'acqua, amalgamate bene il tutto e lasciate riposare ancora per 24-36 ore. A questo punto non vi rimane che filtrare il liquore ed imbottigliare, potete consumare dopo 6 mesi dall' imbottigliamento.



Liquore Bayles

Ingredienti:

500 ml latte fresco intero

250 gr di panna

180 gr di zucchero

1/2 bicchiere circa 10-12 cl di caffè ristretto

125 ml alcool

Preparazione:

Fate bollire il latte assieme al caffè per un paio di minuti,
dopo di che lasciate raffreddare.

Montate la panna fresca e aggiungete l' alcool e mescolate energicamente,
a questo punto versate anche lo zucchero e il latte assieme al caffè.

Rimestate energicamente e continuamente finche non otterrete un
composto omogeneo, a questo punto imbottigliate e agitate forte,
lasciate riposare per 15 giorni prima di consumare.

Liquore al cioccolato alla vodka

Ingredienti

- 1 +1/2 tazze di zucchero semolato
- 3/4 di tazza di acqua
- 5 cucchiaini di cacao amaro
- 3 tazze di vodka
- 1 baccello di vaniglia, diviso

Preparazione:

1. Mescolare lo zucchero, l'acqua e il cacao in un pentolino. Portare a ebollizione a fuoco medio, mescolando ogni tanto. Ridurre il fuoco al minimo e fate cuocere, mescolando di tanto in tanto, fino a quando lo zucchero e il cacao sono completamente sciolti. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
2. Versare in un contenitore pulito di vetro 2/4 di vodka e baccello di vaniglia e mescolare.
3. Coprire bene, conservare in un luogo fresco e buio per 14 giorni, agitando il contenitore accuratamente ogni 2 giorni.
4. Scolare il liquore attraverso un filtro umido di carta in un contenitore di vetro pulito, ci vorrà un po' di tempo, se necessario cambiare il filtro.
5. Coprire bene, lasciare il liquore in luogo fresco e buio almeno 1 mese

Ciliegie con alcool cannella limone chiodi di garofano

per 4 vasetti

Ingredienti:

1200 kg di ciliegie

un limone non trattato

300gr di zucchero

8 chiodi di garofano

4 pezzetti di cannella

220 ml di alcool a 95 gradi



Preparazione:

lavare le ciliegie brevemente, levare il picciolo ad ogni ciliegia.

mettere 300 gr di ciliegie ogni vaso.

lavare il limone e togliere la buccia senza il bianco

distribuire le scorzette nei vasi.

aggiungere in ogni vaso due chiodi di garofano e un pezzetto di cannella
(1 stecchetta tagliata in 4 parti)



fate bollire lo zucchero 300 gr con 300 ml di acqua. Quando è completamente sciolto, fate raffreddare e versate l'alcool, mescolare. Versate il liquido sulle ciliegie (aiutatevi con l'imbuto) chiudete e mettete la data. Lasciate riposare un mese in un posto fresco e buio.



ps.: state attente aggiungere troppa cannella, tende sovrastare tutti gli altri gusti e non usate la cannella in polvere, fa diventare il liquido tutto "opaco".

Ciliegie spiritose allo sciroppo

Ingredienti:

1 kg di ciliegie polpose e sode
1 kg di zucchero
1/2 litro d'acqua
poca grappa.

Preparazione:

Lavare, scolare e far asciugare le ciliegie all'aria.

Accorciare il gambo e con uno spillo bucarle una o due volte.

Mettere le ciliegie in uno e più vasi di vetro puliti ed asciutti, facendo in modo che si riempiano sino ai 2/3.

Fare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua, mescolando sino a raggiungere l'ebollizione.

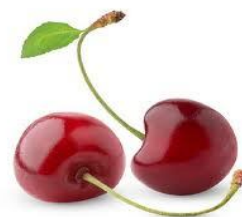
Versare lo sciroppo nei vasi e lasciare riposare per 24 ore.

Scolare le ciliegie e di nuovo mettere sul fuoco lo sciroppo e farlo ridurre a fuoco medio per qualche minuto.

Farlo freddare e rimetterlo nei vasi sopra le ciliegie;

Ora è possibile decidere se si vuole un drink analcolico (aggiungendo acqua o altro al momento di servire) o alcolico.

In tal caso aggiungere nei vasi un po' di grappa, a piacere, ad esempio 1/4 di litro di grappa per 1 litro di sciroppo, o anche altro liquore (ma di color trasparente).



Cointreau

Ricorda moltissimo il famoso liquore, unica differenza il colore giallo-arancio che assume.

Ingredienti:

1 lt. di buona grappa
1 kg di zucchero semolato
1 grossa arancia biologica
40 chicchi di caffè.

Preparazione:

Lavare l'arancia e praticare 40 piccoli tagli dove andranno inseriti i chicchi di caffè.

In un grande vaso di vetro a bocca larga inserire lo zucchero, l'arancia e per finire la grappa.

Lasciare in infusione al buio per 40 giorni, ricordando di scuotere la preparazione almeno 1 volta al giorno per favorire lo scioglimento dello zucchero.

Filtrare ed imbottigliare.

Si può consumare subito. Ne vengono poco meno di 2 litri.

Crema al limoncello

Ingredienti:

400 gr di zucchero
400 ml di latte intero
1 bustina di vanillina
3 limoni
200 ml di alcool

Preparazione:

Lavare i limoni asciugateli per bene e poi tagliare la scorza sottilissima con pelapatate.

Mettere le bucce in un barattolo di vetro con l'alcool e lasciare in infusione per 7 giorni.

Il 7° giorno bollire il latte farlo raffreddare e ritornare a farlo bollire aggiungere lo zucchero e la vanillina e mescolare per far sciogliere lo zucchero. Quando il composto si sarà raffreddato aggiungere l'alcool e mescolare bene.

Filtrare e imbottigliare.

Si conserva in frigo.

Crema al caffè

Ingredienti:

1 hg di caffè in polvere
1 litro d'acqua
1kg di zucchero
1/2 litro di alcool da liquore a 60 gradi
4 bustine di vaniglia.

Preparazione:

Utilizzando la comune caffettiera preparare tutti i caffè necessari a consumare l'etto di caffè in polvere.

A mano a mano che i caffè vengono pronti versarli in una caraffa di vetro.

Lasciare raffreddare, quindi aggiungere lo zucchero e le bustine di vaniglia.

Mescolare bene e poi, sempre mescolando, versare l'alcool.

Travasare il preparato in una bottiglia di vetro che poi deve essere posta a riposare per un mese.

Proprietà:

questo liquore è molto tonificante.

Due cucchiaini dopo i pasti aiutano a vincere la sonnolenza che talvolta accompagna la digestione



Crema alla Liquirizia

Ingredienti :

1 litro di latte intero
500 gr di zucchero
60 gr di liquirizia pura
200 gr di alcool a 95°

Preparazione:

Sciogliere la liquirizia nel latte, mescolando sempre aggiungere lo zucchero e portarlo a bollore.

Lasciar raffreddare.

Quando si sarà raffreddato aggiungere l'alcool e mescolare bene.

Filtrare e imbottigliare.

Conservare in frigo oppure in freezer, agitare bene prima di servire.



Crema alla Menta

Ingredienti:

25 foglie di menta

500 ml di alcool

1 litro di latte

1 kg di zucchero

Preparazione:

In un contenitore a chiusura ermetica mettere le foglie di menta in infusione con l'alcool per 5 giorni.

Trascorsi i 5 giorni far bollire il latte con lo zucchero e far raffreddare .

Una volta freddo unirlo al l'alcool precedentemente filtrato.

Tenere in frigo



Crema di banana

Ingredienti:

- 500 gr di alcool a 95°
- 800 gr di acqua
- 800 gr di zucchero
- 500 gr di banane (complete compresa la buccia)
- Una stecca di vaniglia
- Un pizzico di zafferano

Procedimento:

Togliere la buccia alle banane, tagliarle a rondelle, metterle in una vaso a chiusura ermetica insieme alla vaniglia e all'alcool per 8 giorni.

Passato il tempo preparare uno sciroppo a freddo con l'acqua e lo zucchero, mescolare fino a quando lo zucchero risulta ben sciolto.

Unire il composto all'alcool e allo sciroppo di zucchero, aggiungere un pizzico di zafferano, mescolare bene, filtrare, lasciare riposare per 2 giorni in un vaso a chiusura ermetica. Passato il tempo filtrare, imbottigliare e lasciare riposare in cantina per 2 mesi.



Crema di limoncello

Ingredienti:

Per macerare le scorze dei limoni:

6 limoni
1/2 litro di alcool

Per la crema:

750 gr latte
250 gr panna fresca non zuccherata
1 kg di zucchero
1 bustina di vanillina

Ho raddoppiato le dosi, quindi, ho utilizzato 1 litro di alcool, 12 limoni.
Per la crema: 1.500 di latte, 500 di panna, 2 kg di zucchero e 2 bustine di vanillina

Preparazione:

Lavare bene i limoni non trattati.

Con un pelapatate (ho visto che è un metodo veloce che permette di scartare la parte bianca troppo amara) privare i limoni della buccia
Macerare la scorza dei limoni nell'alcool per 24 ore.

(Mi raccomando, utilizzate solo ed esclusivamente contenitori di vetro).

Dopo 24 ore filtrare (2 volte)

Otterrete un liquido colorato molto forte e profumato

Il giorno seguente preparare la crema :

Unire il latte alla panna fresca, lo zucchero e la vanillina.

Sobollire a fuoco dolce per 20 minuti mescolando (non deve mai bollire).

Lasciar freddare, anche l'intera notte se necessario.

Unire la crema all' alcool, facendo attenzione a mescolare bene.

Imbottigliare.

Riporre in freezer.

La crema di limoncello va servita fredda.



Crema di liquore al cioccolato bianco

Ingredienti:

250 gr. di cioccolato bianco

500 gr. di latte intero

500 gr. di panna liquida fresca

300 gr. di latte condensato o concentrato

250 gr. di alcol a 90°, oppure 150 gr a 95°

Se usate il latte condensato non zuccherato, allora aggiungete alla lista anche

300 gr. di zucchero

Preparazione:

Spezzettare il cioccolato in una pentola e farlo fondere a fuoco basso dopo averci versato su il latte.

Aggiungere il latte condensato e poi la panna, mescolando bene, se il latte condensato non è zuccherato, versare anche lo zucchero.

Cuocere 8 minuti circa a fuoco basso, poi togliere dal fuoco e mettere a raffreddare, meglio tutta la notte.

Una volta freddo il composto aggiungere l'alcool poi filtrare e imbottigliate



Crema di liquore al cioccolato fondente

Ingredienti:

210 gr. di cioccolato fondente

180 gr. di latte

300 gr. di acqua

510 gr. di zucchero

310 gr. di alcool puro 90°

un pizzico di vaniglia

un bicchierino di rhum

Preparazione:

Riducete il cioccolato fondente in scaglie, quindi mettetelo in un pentolino a bagnomaria con metà acqua, e fatelo sciogliere a fuoco dolcissimo senza farlo bollire.

Una volta sciolto, unite la vaniglia e aggiungete a filo il latte e l'acqua rimasta con lo zucchero, otterrete una crema bella fluida

Fatela freddare e versatevi l'alcool ed il rhum,

mescolate e imbottigliate tappando ermeticamente.

Si conserva bene anche a temperatura ambiente, ma è consigliabile servirlo leggermente freddo.



Crema di liquore al limone

Ingredienti:

1.2 kg. di zucchero
3 limoni (buccia)
2 litri di latte a lunga conservazione
1 fiala di vaniglia
1 fiala di rhum
500 ml di alcool 90°

Preparazione:

Far bollire il latte con lo zucchero e le bucce di limone per 20 minuti, far raffreddare poi unire le fiale di vaniglia e rhum, l'alcool, filtrare e imbottigliare.

Va servito freddo

Crema di liquore al nescafé

Per 2 litri di liquore

Ingredienti:

550 gr latte intero

500 gr. panna fresca

600 gr. zucchero

30 gr. nescafé + 3caffè tazzine di caffè

120 gr. alcool

Preparazione:

Fate sciogliere a fuoco dolce nel latte, nella panna e nel caffè, lo zucchero e il nescafé, mescolando costantemente.

Appena inizia a sobbollire, aspettate 2-3 ,minuti, sempre mescolando, e togliete dal fuoco.

Fate raffreddare completamente il composto.

A questo punto aggiungete l'alcool.

Passate il tutto in un colino a maglie fitte perchè il risultato è un pò "granuloso".

Si conserva in frigo tranquillamente per circa 3-4 mesi.

Agitate bene prima dell'uso.

ps. è ottimo da aggiungere al caffè che usate per bagnare i savoiardi del tiramisù!



Crema di liquore alla Nutella

Per 1,5 litri di liquore

Ingredienti:

640 gr di Nutella

500 gr di latte

500 gr di panna liquida

70 gr di zucchero

240 gr di alcool

Preparazione:

Versate in un pentolino il latte, la nutella, la panna e lo zucchero e scaldate il composto a fuoco bassissimo.

Con una frusta o un cucchiaino di legno girate delicatamente la crema e portatela quasi a bollore.

Fate raffreddare completamente ed aggiungete l'alcool (sempre mescolando).

Conservate il liquore in frigo, ed ogni volta, prima di servirlo, agitate bene la bottiglia.

Per la presenza della panna e del latte si conserva circa 3-4 mesi in frigo.



Crema di Meloncello

Ingredienti:

500 gr di melone cantalupo a pezzetti

500 ml di alcool puro a 90°

1,4 kg di zucchero

1,5 l di latte parzialmente scremato a lunga conservazione

Preparazione:

Sbucciare e tagliare il melone.

Porre i pezzetti di melone in un recipiente di vetro con coperchio ed aggiungere l'alcool. Lasciar macerare il tutto per circa 3 settimane.

Allo scadere dei 21 giorni porre il latte e lo zucchero in una pentola, porlo sul fuoco fino alla bollitura.

Lasciar raffreddare.

A questo punto filtrare l'alcool ed aggiungerlo al latte, tritare il melone ed aggiungere anch'esso.

Lasciar riposare il liquore per un'altra settimana.

Quindi filtrare il tutto con un colino a maglie fitte per eliminare la polpa del melone.

Lasciar riposare il liquore per circa 1 mese ed è pronto per essere degustato.

A primo impatto appena preparato ha un gusto molto forte ma allo scadere del mese assumerà un sapore denso e delicato.



Crema di Whisky

Ingredienti

200 gr di panna per dolci

200 gr di latte

200 gr di zucchero

60 ml di whisky pari a 45 gr

60 ml di alcool puro pari a 35 gr

1 bustina di vanillina

1 cucchiaino di caffè liofilizzato

Preparazione :

Mescolare bene lo zucchero con la vanillina, unire un po' alla volta il latte, la panna e il caffè liofilizzato.

Versare tutto in un pentolino mettere sul fuoco e far bollire per 5 minuti a fuoco lento, mescolando sempre.

Lasciare raffreddare il composto e unire whisky e l'alcool puro, mescolare bene filtrare e imbottigliare.

Si conserva in frigo.

Elisir della strega

Ingredienti:

1 l'acquavite
500 gr. di zucchero
1 bustina di vaniglia
15 g di radice di mandragola
1 pugno di semi di sesamo

Procedimento:

Mettete tutti gli ingredienti in un vaso con l'acquavite.
Chiudete ermeticamente e riponete lontano da luce diretta del sole per circa due settimane, agitando ogni giorno.
Quindi lasciate in completo riposo per almeno un mese.
Filtrate con cura e travasate il liquore in una bottiglia dal vetro scuro.
Ancora qualche settimana e l'elisir sarà pronto per essere servito.

Latte di suocera (limoncello al latte)

Il limoncello al latte detto anche latte di suocera (da non confondersi con l'omonimo "Latte di Suocera", nota etichetta col teschio che contraddistingue un liquore ad altissima gradazione utilizzato per la preparazione di cocktails) è un liquore molto gradevole e semplicissimo da preparare.

Ingredienti:

per 2 litri di liquore:

2 limoni biologici

1 litro di latte intero

1 kg. di zucchero

2 baccelli di Vaniglia

1 litro di alcool a 90°

Preparazione:

Procuratevi un grosso barattolo di vetro a chiusura ermetica e versate insieme tutti gli ingredienti, il latte, lo zucchero, i baccelli di vaniglia ed il limone tagliato a pezzettini piccolissimi.

A differenza del più rinomato Limoncello classico, per il limoncello al latte il limone viene quindi utilizzato per intero.

Tagliatelo a fettine sottili, a listarelle ed infine a pezzettini piccolissimi.

Chiudete il barattolo ermeticamente e fate macerare il tutto per 15/20 giorni circa, e ogni giorno, mattina e sera, prendete il contenitore e scuotetelo energicamente.

Trascorsi i giorni di infusione procuratevi una carta filtro per liquori, rivestite un imbuto, e filtrate il latte di suocera direttamente nelle bottiglie che avete selezionato.

Tappate accuratamente e lasciate riposare le bottiglie per almeno 3 mesi prima di servire.

Limoncello di Sicilia

Ingredienti:

Dose per 1 litro e mezzo di limoncello
10 limoni di media grandezza non trattati,
1 litro di alcol a 90°,
400 gr di zucchero
mezzo litro di acqua

Preparazione:

Per prima cosa lavate accuratamente i limoni e tagliatene la scorza sottilissima, stando attenti a non tagliare la parte bianca. Mettete le scorze su un tagliere e riducetele a piccole listarelle.

Raccogliete le listarelle di limone in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, versateci sopra tutto il litro di alcool, chiudete e lasciate in infusione per 15 giorni.

Trascorsi i 15 giorni, preparate lo sciroppo di acqua e zucchero. In un pentolino versate zucchero e acqua contemporaneamente, quindi scaldate a fuoco dolce fino a che lo zucchero non si sarà tutto disciolto. Spegnete e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Unite lo sciroppo all'alcool in infusione mescolando bene. Prendete un secondo recipiente e trasferitevi tutto il liquore filtrandolo con un imbuto rivestito da una garza o da carta filtro. Ripetete l'operazione al contrario una seconda volta, strizzando bene le scorzette di limone.

Infine, sempre servendovi dell'imbuto filtrante, riempiate le bottiglie, chiudetele e riponetele a riposare in una dispensa asciutta.

Liquore al caffè e cioccolato al peperoncino

Ingredienti:

500 ml di latte
120 gr di alcool
1 cucchiaino di polvere di caffè
una macinata di pepe
1/2 peperoncino
75 gr di cacao amaro
500 gr di zucchero
vaniglia.

Preparazione:

Mettere il cacao lo zucchero in una pentola e aggiungere pepe , peperoncino, il caffè in polvere e la vaniglia.

Mettere sul fuoco e versare il latte lentamente per non creare grumi, cuocere per 30 minuti a fuoco basso.

Lasciare raffreddare coperto , una volta freddo aggiungere l'alcool e mescolare bene.

Filtrare e imbottigliare.

Tenere in frigo, si può consumare anche subito.

Liquore agli agrumi e rosmarino

Ingredienti:

70 cl. di alcool a 95° per liquori
5 limoni non troppo grossi e 2 arance non trattati
20 gr. di punte di rosmarino ben lavate e sgocciolate
1,2 cl. di acqua
800 gr. di zucchero.

Preparazione:

Sbucciate i limoni e le arance (solo la parte colorata) e spremete il succo di entrambi.

In un vaso capiente a chiusura ermetica, mettete l'alcool, le bucce dei limoni, delle arance e le punte del rosmarino (raccolgere quelle tenere senza la parte legnosa), chiudete e lasciate macerare 48 ore.

In una casseruola mettete l'acqua, il succo degli agrumi, lo zucchero e portate a bollire a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto.

Fate bollire per 5 minuti, quindi lasciate raffreddare, imbottigliate e conservate in frigorifero.

Dopo 48 ore, aggiungete lo sciroppo all'alcool, mescolate bene e filtrate il tutto attraverso un telo pulito.

Imbottigliate e tenete in frigorifero.

15 minuti di preparazione + 48 ore di macerazione

Ottimo digestivo, veloce da preparare, pulisce e lascia un buon sapore in bocca e va servito freddo.

Frullato insieme al gelato al limone, dà un ottimo sorbetto da gustare fra i primi e i secondi piatti, oppure a fine pasto.

Liquore ai fichi d'india

Con questa ricetta si preparano 2 diversi liquori di fico d'india. La prima ricetta meno alcolica che praticamente è un rosolio al fico d'india, molto buono da gustare con un dolce. La seconda ricetta più forte e intensa di colore rosso, più alcolica, è per chi piace di più il gusto intenso abbinato al profumo ed al sapore del fico d'india.

Ingredienti totali:

- 1 bottiglia da un litro di alcool etilico 95%
- 2 bottiglie di acqua da 1,500 l ciascuna (ne utilizzeremo un po' meno)
- 1,400 kg gr di zucchero
- Almeno 10-12 fichi d'india di vario tipo (rossi-gialli-verdi-arancioni) per il totale circa di 1,500 kg o più.



Procedimento:

Con questa ricetta si preparano 2 diversi liquori di fico d'india. La prima ricetta meno alcolica che praticamente è un rosolio al fico d'india, molto buono da gustare con un dolce. La seconda ricetta più forte e intensa di colore rosso, più alcolica, è per chi piace di più il gusto intenso abbinato al profumo ed al sapore del fico d'india.

Prima fase: la prima cosa che dovete fare è indossare dei guanti di lattice per non essere punti dalle spine. Lavare sotto acqua fredda i fichi d'india, in modo che le spine si tolgano e la buccia si pulisca. Pulite accuratamente ogni fico d'india. Fatto questo, prendere una ciotola e cominciate a sbucciare i vostri fichi d'india, facendo attenzione e togliere solo la buccia. (La polpa si può utilizzare per fare una marmellata). Per realizzare i liquori ci interessano le bucce.

Seconda fase: sezionare le bucce; Prendere due ciotole e mettete in una le bucce rosse e quelle arancioni, nell'altra le bucce verdi e gialle. Fate attenzione, se vedete che un pezzetto di buccia è rovinato o ammuffito, rimuovetelo, non buttatela tutta.

Terza fase: prendete due contenitori a chiusura ermetica e posatevi all'interno le bucce, poi pesate l'alcool e usate 500 ml per ogni contenitore. Non preoccupatevi se le bucce non sono totalmente coperte dall'alcool, l'importante è che non siano molto scoperte.

Quarta fase: lasciare a riposare per 14 giorni le bucce nell'alcool in un luogo buio a temperatura ambiente. Ogni tanto durante il giorno, ruotate

un po' il contenitore in modo che le bucce scoperte arrivino a bagno nell'alcool, ma non aprite mai il contenitore.

Quinta fase: trascorsi i 14 giorni di macerazione. fate uno sciroppo di acqua e zucchero, dovrà raffreddare per essere aggiunto all'alcool filtrato.

Prima ricetta

Rosolio al fico d'india : quella meno alcolica. Il procedimento è lo stesso, solo che utilizzeremo quantità di acqua e zucchero diverse.

fichi di colore più chiaro, gradazione minore, prendete 1kg di zucchero ed 1,500 l. di acqua.

versate l'acqua in una pentola, accendete a fuoco lento, e piano piano aggiungete lo zucchero facendolo amalgamare per bene. Portate ad ebollizione per uno o due minuti circa, e spegnete quando vedete che lo sciroppo acqua/zucchero è completamente diluito.

Nel frattempo che lo sciroppo in pentola si raffreddi, cominciate il filtraggio del liquore con un colino, per rimuovere i pezzi di buccia ed avere solo il composto liquido con ovviamente i residui. Fare un secondo filtraggio utilizzando un panno di lino.

Noterete che filtrerà lentamente, goccia dopo goccia, il vostro panno si riempirà di residui e filtrerà più lentamente;

Ottenuto un composto filtrato e pulito, lasciatelo riposare nel contenitore di vetro ermetico per 1 settimana.

Trascorsa la settimana il liquore ha bisogno di essere di nuovo filtrato due volte in quanto il liquore presenterà ancora delle impurità che si formeranno. A questo punto il liquore può già essere assaggiato è un liquore molto dolce, profumato e delizioso. si accompagna con dei dolci,

Il liquore ottenuto deve riposare, non conviene aprirlo molto, al limite solo per assaggiarlo, se ha un sapore sgradevole non allarmatevi, con il tempo migliorerà il sapore ed anche la qualità del liquore.

Seconda ricetta

La seconda ricetta più alcolica:
i procedimenti sono gli stessi della prima ricetta.

Per lo sciroppo di zucchero :500 ml di acqua e 400 grammi di zucchero.
Preparate lo sciroppo di acqua e zucchero come descritto sopra, mentre si raffredda eseguite il primo filtraggio con il colino, e poi filtrate con il panno sempre in modo analogo come sopra. Lasciatelo riposare per una settimana. Trascorsa una settimana filtrare di nuovo altre due volte aiutandovi con il panno di lino.

Questa seconda ricetta, vi permetterà di avere un liquore più alcolico di fichi d'india, dato che l'uso di acqua e zucchero è minore; infatti, quello più chiaro vi verrà di 2 litri e poco +, questo rosso verrà poco più di un litro! Il sapore più buono è venuto nella prima ricetta, quella meno alcolica, però c'è da dire che questa qui più alcolica ha bisogno di molto più tempo per maturare.

Quindi, se il gusto non vi piace, o fa troppo odore di alcool non allarmatevi, è normale; ha bisogno di 3-4 mesi prima di maturare ed essere buono.

Liquore al basilico con limone

Ingredienti:

30 foglie di basilico a foglie grandi
1 lt di alcool alimentare a 95°
2 limoni bio
800 ml di acqua
800 gr di zucchero

Preparazione:

Lavare ed asciugare le foglie di basilico metterle in un vaso con l'alcool con la scorza dei limoni (solo la parte gialla).
Farle macerare per otto giorni al buio e agitarlo almeno 2 volte al giorno.
Trascorsi gli otto giorni preparare il sciroppo facendo bollire l'acqua e lo zucchero, quando è freddo unirlo al liquore, quindi filtrare e imbottigliare, conservare al fresco e aspettare 30 giorni prima di assaggiare.



Liquore al basilico

1 metodo

Ingredienti:

- 800 ml di alcool al 95°
- 800 gr di zucchero
- 1 litro di acqua
- 40 foglie di basilico freschissimo

Preparazione:

- Lavate e fate asciugare al sole su un telo da cucina pulito le foglie di basilico
 - Mettete l'alcool in un contenitore a chiusura ermetica ed aggiungetevi anche le foglie di basilico.
- Riponetelo in un luogo fresco ed agitatelo ogni giorno, una sola volta al giorno
 - Deve riposare per almeno dieci giorni.
- Al decimo giorno preparate uno sciroppo con acqua e zucchero.
 - Fatelo bollire e spegnete.
- Lasciate raffreddare lo sciroppo, aggiungete nella pentola l'alcool con il basilico facendolo scendere attraverso un colino.
 - Filtrate nuovamente il liquore al basilico con un telo pulito ed imbottigliatelo
 - Conservatelo in frigo almeno 30 giorni prima di servirlo
 - Va servito fresco in estate e a temperatura d'inverno

E' un liquore semplicissimo da realizzare ed è un ottimo digestivo



Liquore al basilico

2 metodo

Ingredienti:

40 foglie di basilico

1 l di alcool a 95°

1 Kg di zucchero

1 l di acqua

Preparazione:

Prendete le foglie di basilico, lavatele, asciugatele e tagliatele a striscioline.

Mettetele nell'alcool e lasciatele in infusione a macerare per 24 ore.

A questo punto prendete una pentola e fate sciogliere lo zucchero nell'acqua e lasciate raffreddare.

Intanto filtrate l'infuso di alcool e basilico e aggiungetelo all'acqua e zucchero oramai già freddi.

Imbottigliate e lasciatelo stagionare qualche mese prima di consumarlo.



Liquore al cacao

Ingredienti :

Per 1 litro di alcool a 90°

1 Kg di zucchero

300 gr di cioccolato extra fondente

1 stecca di vaniglia

Preparazione:

Far macerare nell'alcool il cioccolato frantumato in briciole e la vaniglia per 7 giorni.

Allo scadere dei 7 giorni filtrate bene, quindi sciogliete perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua.

Aggiungete l'alcool aromatizzato al cacao e imbottigliatelo ben sigillato. Consumatelo almeno dopo 1 mese di riposo.



Liquore al carciofo

Ingredienti:

200 gr di foglie di carciofo
1 litro di marsala secco
100 cc. di alcool
5 hg di zucchero

Preparazione:

Tagliare finemente 200 gr di foglie di carciofo, metterle a macerare in un contenitore di vetro insieme ad un litro di marsala secco e poi agitare ogni giorno.

Trascorsi 10 giorni, filtrare il tutto ed aggiungere l'alcool e lo zucchero. Il liquore alle foglie di carciofo è conosciuto ed apprezzato come ottimo digestivo è molto noto per le sue qualità.



Liquore al cioccolato e cannella

Ingredienti:

ingredienti per 1 litro

100 ml alcool

650 g di latte

200g zucchero

200 g di cioccolato fondente o cacao cannella

Preparazione:

In un pentolino sciogliere a bagnomaria il cioccolato, aggiungere lo zucchero e il latte, aggiungere la cannella e cuocere per 10 minuti.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare e unire l'alcool.

Attenzione quando unite l'alcool, il composto deve essere davvero freddo altrimenti rischiate di bruciarvi.

Maneggiate l'alcool lontano da fonti di calore.

Conservare in frigo e servire freddo.

Potete usarlo per guarnire i gelati o torte.

Liquore al cocco di liquore.

Con questa dose si ottengono circa 1.200 l

Ingredienti:

400 gr di cocco rapè
400 gr di zucchero
1000 ml di latte intero
200 ml di panna da montare
200 ml di alcool a 95°

Preparazione:

Mettere il latte, la panna e lo zucchero in una pentola capiente.

Fare cuocere per 5 minuti sempre mescolando a fuoco dolce.

Versare il cocco rapè in una volta sola e continuare a cuocere per altri 10 minuti a fuoco dolcissimo.

Prendere un'altro contenitore e passare al colino schiacciando per bene il composto.

Al termine lasciare raffreddare per bene.

Versare l'alcool.

Mescolare bene e quindi imbottigliare.

Lasciare riposare fuori dal frigorifero almeno qualche giorno e poi conservare in frigorifero.



Liquore al fico d'india

Ingredienti:

500 c.c. di alcool a 95°
10 fichi d'India rossi (sbucciati)
40 g di zucchero
500 ml di acqua.

Preparazione:

In un vaso a chiusura ermetica porre la frutta a macerare nell'alcool per 10 giorni e agitare di tanto in tanto.

Dopo dieci giorni, quando l'alcool ha assunto il colore intenso rosso, togliere i fichi d'India e unire lo sciroppo di zucchero preparato facendo sciogliere zucchero in acqua portato ad ebollizione e fatto poi freddare (altrimenti il liquore diventa torbido).

Mescolare bene e filtrare.

Imbottigliare e lasciar riposare per almeno 20 giorni.



Liquore al finocchietto selvatico

Ingredienti:

1 manciata di foglie di finocchietto selvatico
1/2 manciata di semi di finocchietto
1/2 litro di acqua
1/2 litro di alcol a 95°
450 gr di zucchero.

Preparazione:

Lavate e asciugate le foglie ed i semi di finocchietto, quindi mettete tutto in un vaso di vetro con l'alcool e lasciate macerare per 14 giorni.

Il 15° giorno filtrate tutto, premendo e strizzando le foglie.

Unite all'alcool uno sciroppo ottenuto dalla bollitura dell'acqua con lo zucchero, quindi mescolate e filtrate nuovamente.

Utilizzate acqua minerale di fonte senza l'aggiunta di cloro (se la vostra acqua del rubinetto non ha un buon sapore, utilizzate una buona bottiglia d'acqua minerale di fonte).



Liquore al ginepro

Ingredienti:

una manciata di bacche di ginepro
200 gr di zucchero
1 litro di grappa.

Preparazione

pestare le bacche sbriciolandole il più possibile, quindi versarle nella grappa insieme allo zucchero.

Lasciare riposare per tre settimane e poi filtrare e imbottigliare.

Proprietà:

è un liquore che aiuta la digestione difficile.
Non superare i due cucchiaini al giorno



Liquore al latte

Ingredienti:

500 ml di latte

500 ml di alcool da liquore a 60 gradi

500 gr di zucchero

1/2 limone tagliato a fettine

un bastoncino di vaniglia sbriciolato.

Preparazione:

Versare in un recipiente tutti gli ingredienti, mescolare vigorosamente la miscela per qualche minuto e dopo aver messo il coperchio, lasciare riposare per due settimane, avendo cura di mescolare il preparato per qualche minuto ogni giorno.

Passato questo periodo di tempo filtrare il preparato utilizzando una garza bianca a trama molto sottile e quindi imbottigliarlo.

Proprietà:

è molto energetico, può perciò essere assunto quando ci si sente stanchi o deboli.

È bene, non superare mai i tre cucchiaini al giorno.



Liquore al Mandarino con Acquavite

Ingredienti:

circa 1L di liquore
8 mandarini bio, con buccia preferibilmente sottile
2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
1 Litro di acquavite
500 gr di zucchero semolato
1 pezzetto di cannella
1 pizzico di noce moscata
2-3 chiodi di garofano

Preparazione:

Lavare accuratamente i mandarini sotto l'acqua corrente. Immergerli poi in una soluzione di acqua e bicarbonato, risciacquarli bene ed asciugarli. Praticare dei fori nei mandarini con un ago o con la punta di una forchetta e metterli in un contenitore a chiusura ermetica.

Aggiungere lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata (meglio se grattugiata al momento).

Coprire il tutto con acquavite e chiudere il contenitore.

Lasciar riposare per un mese circa, agitando di tanto in tanto.

Filtrare e imbottigliare.

E' un liquore adatto come digestivo ma è anche utilizzato per profumare dolci e torte.

Liquore al mandarino o Mandarinetto e crema di liquore al mandarino

Ingredienti:

- 1 kg di mandarini lavati ed asciugati
- 1 litro di alcool a 95 gradi
- 1 contenitore di vetro a chiusura ermetica



Con questi ingredienti realizzo due liquori il Mandarinetto o liquore al mandarino e la crema di liquore al mandarino.

Preparazione:

Divido il procedimento in due parti la prima parte è uguale per entrambi i liquori nella seconda parte cambiano dosi e ingredienti.

Prima parte: Lavare i mandarini asciugarli, tagliare i piccioli e dividere in mandarini in 4 parti, metterli nel recipiente di vetro e coprirli di alcool, chiudere ermeticamente il barattolo e conservare al buio per 15 giorni. Trascorsi i 15 giorni con un frullatore ad immersione frullare i mandarini nell'alcool. Prendere uno scolapasta o colino mettere dentro dei fogli di carta assorbente e filtrare il composto frullato. Dividere l'alcool aromatizzato al mandarino in due parti uguali (500 ml ciascuna)

Parte seconda: facciamo prima il Mandarinetto o liquore al mandarino per farlo occorrono: 500 ml di acqua 400 gr di zucchero unire lo zucchero all'acqua mettere sul fuoco e portare a bollore, far sciogliere lo zucchero e lasciare raffreddare. Quando lo sciroppo di zucchero sarà freddo aggiungerlo ai 500 ml di alcool filtrato (lo sciroppo di acqua e zucchero va fatto raffreddare altrimenti il liquore si presenta torbido). Imbottigliare e ora completiamo anche la Crema al liquore di mandarino per ultimarla occorrono :n1 bustina di vanillina ,700 ml di latte a lunga conservazione ,700 gr di zucchero. Si unisce la vanillina e lo zucchero nel latte, mettere sul fuoco e portare a bollore, far sciogliere lo zucchero e lasciare raffreddare. Quando il latte sarà freddo unirlo all'alcool filtrato (i restanti 500 ml) Imbottigliare. Entrambi i liquori vanno fatti riposare in luogo buio. Servire freddo.

Liquore al melone

Ingredienti

Per 2 bottiglie da 750 ml circa:

500ml di alcool a 95°

500ml di acqua

350 grammi di zucchero

1 kg di melone cantalupo maturo(500gr+500gr)

Preparazione:

Togliete la buccia e semi al melone e tagliatelo grossolanamente
(solo 500 grammi)

Mettete il melone in un recipiente a chiusura ermetica e versateci sopra
l'alcool. Chiudete il barattolo, agitate bene e fate riposare per
quattro(4)giorni Agitate il barattolo una volta al giorno.

Trascorsi i quattro giorni togliete il melone e aggiungetene altro, sempre
500 grammi e fatto a pezzetti.

Agitate il barattolo e fatelo riposare per altri quattro giorni.

Preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero

Mescolate e portate a bollore.

A bollore abbassate la fiamma e lasciate che lo sciroppo restringa,
altri 5 minuti.

Spegnete lo sciroppo e fatelo intiepidire.

Inserite nello sciroppo l'alcool con il melone,
fatelo scendere attraverso un colino.

Filtrare il liquore per levare i pezzi di melone.

Imbottigliate il liquore al melone e lasciatelo riposare in frigo minimo 7
giorni prima di consumarlo.

Liquore al melone o meloncello
non è il classico cremoso liquore al melone.

Ha tutto il sapore del melone, ideale da gustare nelle calde serate estive.



Liquore al Mirto

Ingredienti:

Alcool 90° 1 litro

Acqua 1 litro

Zucchero 500 gr

Bacche di mirto 500 gr

Preparazione:

Prendete un recipiente grande a chiusura ermetica calcolando che lo stesso dovrà essere tanto capiente da contenere sia le bacche di mirto sia l'alcool.

A questo punto versate nel recipiente le bacche di mirto, coprite con l'alcool, versando tutto l'alcool, chiudete ermeticamente e fate riposare in questo modo per 40 giorni in un luogo buio e fresco; durante i 40 giorni di riposo andate ogni tanto a smuovere un poco il barattolo agitandolo energicamente.

Passati 40 giorni aprite il barattolo, strizzate leggermente le bacche di mirto e filtrate il tutto; fate bollire l'acqua, spegnete il fuoco e scioglietevi lo zucchero ottenendo così uno sciroppo di zucchero.

Mescolate ora lo sciroppo di zucchero con l'alcool filtrato, mescolate bene il tutto fino ad ottenere una soluzione omogenea, quindi filtrate nuovamente tutto, mettete in bottiglia e chiudete.

Lasciate riposare il mirto in luogo fresco ed asciutto per almeno 45 giorni, il liquore al mirto è pronto.

Il mirto è un liquore tipico e tradizionale sardo, vi propongo la ricetta tipica per preparare questo gustoso liquore in casa.



Liquore all'anice

Ingredienti

Per 1 litro di liquore all'anice:

400ml di alcool a 90°

400ml di acqua

300gr di zucchero

30gr di anice stellato

5 chiodi di garofano

1 stecca di cannella

Preparazione:

Mettete in un recipiente con chiusura ermetica l'alcool con l'anice stellato, i chiodi di garofano e la stecca di cannella.

Chiudete e lasciatelo in infusione per 20 giorni agitando il barattolo tutti i giorni una sola volta al giorno.

Trascorsi i 20 giorni preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero.

Portate a bollore lo sciroppo, abbassate la fiamma a ebollizione e spegnete dopo 2 minuti

Lasciate intiepidire lo sciroppo

Aggiungete allo sciroppo l'alcool con le spezie filtrandolo con un colino.

Imbottigliate il liquore all'anice e

gustatelo dopo un mese tenendolo in un luogo fresco e asciutto.

E' un liquore semplice e di facile realizzazione.

L'anice stellato potete acquistarlo in qualsiasi erboristeria, 100gr costano circa 1 euro e potete usarlo in molte ricette..oltre al liquore anche per biscotti o dolci ottimo profumo darà alle vostre ricette .



Liquore alla camomilla

Ingredienti:

300 gr di alcool etilico a 95 gradi

600 gr d'acqua

300 gr di zucchero

30 gr di camomilla romana

2,5 gr di menta piperita

2 gr di angelica

1 gr di macis

1 gr di china.

Preparazione:

Dopo aver frantumato in un mortaio le spezie, ponetele al macero con alcool e 100 grammi d'acqua.

Rimestate, chiudete e fate riposare per una settimana.

Scaldare il resto dell'acqua a fiamma debole sciogliendovi lo zucchero e colate lo sciroppo ancora caldo sul macerato.

Lasciate raffreddare e rimestate per amalgamare perfettamente gli aromi, quindi filtrate e avrete la sorpresa di ottenere un liquore limpido, dal delicato colore ambrato.

Imbottigliate e aspettate un paio di mesi prima di servire.

Proprietà:

Ha effetto rilassante



Liquore alla cannella

Ingredienti

Per 1 litro e 1/2 circa di liquore:

12 stecche di cannella

500 ml di alcool a 95°

400gr di zucchero

700 ml di acqua

Preparazione:

In un barattolo di vetro a chiusura ermetica mettere le stecche di cannella con l'alcool.

Lasciare riposare per almeno tre settimane (l'alcool deve diventare di un bel colore ambrato).

Mettere in una pentola 700 ml di acqua e portare ad ebollizione abbassare il fuoco, aggiungere lo zucchero, farlo sciogliere e lasciar sobbollire a fuoco basso per due o tre minuti.

Spegnere e lasciar raffreddare.

Aggiungere l'alcool, mescolare ed imbottigliare (usando gli appositi filtri).

Per gli amanti della cannella è davvero da provare: gusto intenso e per niente dolce, in più ha un profumo incredibile.



Liquore alla citronella

Ingredienti:

70 foglie di citronella

400 ml di acqua

350 ml di alcool

400 gr di zucchero

buccia di 1/2 limone.

Preparazione:

Mettere in infusione per 8 giorni nell'alcool le foglie di citronella e la buccia del limone (solo parte gialla).

Trascorso questo tempo preparare lo sciroppo, acqua e zucchero, lasciare raffreddare ed unire all'alcool.

Lasciare riposare 24 ore e filtrare.

Prima di consumare aspettare circa 1 mesetto.

E' un liquore da preparare nel periodo che la pianta emette foglioline nuove ed ancora non è fiorisce.



Liquore alla liquirizia

Ingredienti:

Per circa 1 litro di prodotto:
100 g di liquirizia pura
550 g di zucchero semolato
500 ml di alcool 95 ° per liquori
800 ml di acqua

Preparazione:

Sminuzzate la liquirizia piuttosto finemente e non fatelo col mixer altrimenti si incolla alle lame ed è un bel problema , (se usate il mixer la liquirizia va frullata con lo zucchero fino a ridurre in polvere il tutto ,circa 10-15 secondi).

Versate in una casseruola molto alta con il fondo spesso 800 ml di acqua, aggiungete la liquirizia e portate il tutto su fuoco moderato fino a che non si sarà sciolta completamente.

Aggiungete poi lo zucchero e mescolando fatelo sciogliere perfettamente.

Fate raffreddare questo liquido, filtrate e unite l'alcool.

Lasciate a riposo dentro alla casseruola per 24 ore.

Il giorno dopo si può imbottigliare il liquore alla liquirizia che deve restare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce per 30 giorni prima di essere consumato



Liquore alla menta aromatizzato all'anice

Ingredienti:

1 litro di alcool a 90°
1 litro di acqua distillata o bollita
1 kg. di zucchero
60 foglie fresche di menta piperita
2,5 gr. di semi di anice.

Preparazione:

Far macerare per una settimana le foglie di menta e i semi di anice nell'alcool, scuotendo una volta al giorno.

Al termine della settimana, in una casseruola far sciogliere a freddo lo zucchero nell'acqua, poi far bollire un minuto, far raffreddare e aggiungere questo sciroppo all'alcool aromatizzato con la menta e l'anice, che sarà stato prima filtrato.

Imbottigliare e aspettare un paio di mesi prima di gustarlo.

Liquore alla menta

Ingredienti

Per un litro e un bicchiere:

500ml di alcool a 90°

500ml di acqua

400gr di zucchero

30 foglioline di menta

Preparazione:

Scegliete le foglioline più piccole e lavatele. Fatele asciugare bene su un telo pulito.

In un barattolo di vetro a chiusura ermetica mettete le foglioline di menta e versateci su l'alcool, agitate bene e chiudetelo.

Fate riposare il liquore per 10 giorni agitandolo quotidianamente.

Al termine dei 10 giorni fate uno sciroppo con acqua e zucchero, 3 minuti dopo il bollore spegnete e fatelo raffreddare appena.

Versate l'alcool con la menta facendolo filtrare in un telo pulito.

Mescolate il liquore alla menta e imbottigliatelo.

Prima di consumarlo fatelo riposare un mesetto sarà ancora più buono.

Un ottimo digestivo, fresco e molto gradevole al palato.



Liquore alla nutella

Ingredienti:

700 g nutella
500 ml latte
500 ml panna
120 g zucchero
100-150 ml d'alcool
50 ml acqua

Preparazione:

Amalgamare il latte, la panna, la nutella e lo zucchero.
Sciogliere a fuoco lento, mescolando in continuazione, poi far raffreddare bene (anche una notte intera).

Dopo di che aggiungere l'acqua e l'alcool poco alla volta, mescolare bene e imbottigliare.

Conservare in frigorifero.

Note: La dose di alcool può variare dipende da come lo volete se più alcolico o meno.



Liquore alla nutella Nutellino

Ingredienti:

300 gr di nutella

300 gr di latte

200 gr di panna fresca

60 gr di zucchero

70 gr di alcool a 95°

Preparazione:

In un pentolino versiamo il latte, la panna, lo zucchero e anche la nutella.
Portiamo ad un lieve bollore sempre mescolando
con un cucchiaino di legno.

Spegniamo e lasciamo raffreddare bene, solo dopo aggiungiamo
l'alcool, amalgamiamo con cura e versiamo il tutto in una bottiglia.

Mettiamo in frigo e dopo qualche giorno possiamo gustarlo.

Va tenuto in frigo e consumato entro il mese
perché al suo interno c'è il latte.

Se avete il Bimby

potete mettere nel boccale tutti gli ingredienti insieme, tranne l'alcool,
per 15 min. 90° vel. 4.

Lasciate raffreddare e solo dopo aggiungete l'alcool e ancora 10 sec. vel. 4.
Versate nella bottiglia e conservate in frigo.



Liquore alla pesca

Ingredienti :

1 litro di alcool puro
cannella q.b.
2 chiodi di garofano
500g di zucchero
250ml d'acqua
14 pesche

Preparazione:

Prendete un barattolo di vetro, e mettete all'interno 10 noccioli di pesca interi, 2 tagliati a metà, 2 belle pesche sode tagliate a pezzetti, un pezzo di cannella e i chiodi di garofano.

Versate l'alcool, chiudete con il coperchio e conservate il barattolo in un luogo buio.

Fatelo riposare per 2 mesi, andando a scuoterlo ogni tanto, controllando che tutti gli ingredienti siano ben coperti dall'alcool.

Trascorso questo periodo, preparate lo sciroppo di zucchero : in una casseruola, versate lo zucchero e unite 250ml d'acqua, fatelo sobbollire per qualche minuto e poi fate raffreddare.

Unitelo alle pesche e agitate bene, fatelo riposare per altri 2 giorni.

Poi filtrate e imbottigliate.

Conservate il liquore in luogo fresco, buio e asciutto.



Liquore all'anice 2

Ingredienti:

1 litro di alcool a 90°
1 Kg di zucchero
500 ml d'acqua
1 limone
100 gr di semetti di anice
1 bustina di vanillina
1 pezzetto di cannella

Preparazione:

Far macerare nell'alcool i semi di anice, la buccia grattugiata del limone (senza la parte bianca) la cannella e la vanillina per 2 settimane.

Agitare ogni due giorni il recipiente.

Dopo due settimane, filtrare bene, sciogliere perfettamente lo zucchero con 500 ml d'acqua, aggiungervi il preparato, agitare, filtrate nuovamente e imbottigliarlo.

Consumare dopo che ha riposato almeno 40 giorni.



Liquore alle fragole

Ingredienti

1 litro di alcool a 90°
1 Kg di fragole
1 Kg di zucchero
500 ml di acqua

Preparazione:

Lavate le fragole con cura, eliminate la parte verde, quindi raccoglietele in una ciotola e schiacciatele fino a ridurle in poltiglia.

Per la macerazione con l'alcool vi serve un barattolo a chiusura ermetica abbastanza capiente (in alternativa dividete la polpa di fragole in più barattoli, tenendo presente che poi dovrete aggiungere anche lo sciroppo di acqua e zucchero).

Aggiungete l'alcool a 90 gradi, chiudete il barattolo e lasciate in infusione per 10 giorni almeno.

Trascorsi questi giorni potete aggiungere lo zucchero. Scioglietelo in una casseruola a fuoco dolce con mezzo litro di acqua circa, mescolandolo in continuazione.

Quando sarà tutto sciolto spegnete e fate raffreddare.

Aggiungete lo sciroppo di acqua e zucchero direttamente nel recipiente con l'alcool e le fragole, mescolate bene e richiudete ermeticamente il barattolo.

Lasciate in infusione per altri 20 giorni e ricordatevi di agitare il barattolo almeno una volta al giorno.

Trascorso il secondo periodo di infusione, il liquore alle fragole è pronto. Filtratelo attraverso una garza per eliminare la poltiglia di fragole rimasta solida, e infine imbottigliate.



Liquore alle banane

Ingredienti :

50g di banane mature
500g di zucchero
350ml di alcool per liquori
200ml di Cognac
1 pezzo di cannella
1/2 baccello di vaniglia
3 chiodi di garofano
la scorza di un limone

Preparazione:

Versate in un vaso l' alcool, il Cognac e le banane tagliate a fettine.

Chiudete il vaso e tenete al sole per 12 giorni.

Trascorso questo tempo mettete nel vaso lo zucchero, i chiodi di garofano, la scorza del limone, la vaniglia e la cannella. Richiudete il vaso e conservate in dispensa per 40 giorni. Al termine del tempo filtrate bene il liquore in bottiglia etichettate e tenete in dispensa per circa 2 mesi prima di gustare il liquore.

Questo è un liquore che viene definito
" ...per signore " perché molto dolce e gradevole.



Liquore alle foglie di alloro o Laurino

Ingredienti:

30 gr. di foglie secche di alloro
500 ml di alcool 90°
500 ml di acqua
300 gr. di zucchero

Preparazione:

Mettere le foglie di alloro e l' alcool in un barattolo a chiusura ermetica.

Lasciare per 7 giorni in infusione.

Trascorsi i 7 giorni far bollire l'acqua e lo zucchero farlo freddare e versarlo nel vaso, far riposare per 24 ore, filtrare e imbottigliare.

Va servito freddo.



Liquore alle gemme di abete rosso

Ingredienti:

300 ml. di alcool a 95° per liquori
200 gr. di gemme di abete rosso (di circa 2 cm.)
900 gr. di zucchero
1,5 L di acqua
3 limoni non trattati.

Preparazione:

Lavate e sgocciolate bene le gemme di abete, naturalmente raccolte lontano da strade, sbucciate i limoni (solo la parte gialla) ben lavati ed asciugati e mettete il tutto con l'alcool in un barattolo a chiusura ermetica, lasciando macerare per una settimana.

Spremete i limoni, mettete il succo in una capiente casseruola, aggiungete l'acqua, lo zucchero e portate a bollore per circa 5-6 minuti, fate raffreddare e tenete in frigorifero fino a quando le gemme non sono macerate.

Passata la settimana, unite lo sciroppo alla preparazione alcolica, lasciate riposare 24 ore, quindi filtrate spremendo bene le gemme.

Un liquore dal gusto insolito, ma molto gradevole.

Va servito freddo e tenuto in frigorifero.

Durata della preparazione 8 giorni.

Liquore alle noci (Nocino)

Le noci vanno raccolte il giorno di S. Giovanni Battista 24 giugno con il mallo ancora verde.

Per 1 litro di alcool a 90°

Ingredienti:

1 Kg di noci fresche

800 gr di zucchero

cannella

noce moscata

chiodi di garofano

Preparazione:

Le noci vanno raccolte il giorno di S. Giovanni Battista 24 giugno con il mallo ancora verde.

Far macerare nell'alcool le noci pulite e sbriciolate in un recipiente a chiusura ermetica, tenendo esposto il recipiente al sole per almeno 2 mesi ed agitandolo di tanto in tanto.

Allo scadere dei due mesi, sciogliete perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, quindi filtrate bene il preparato e aggiungetelo all'acqua zuccherata insieme ad un pizzico di noce moscata, i chiodi di garofano e ad un pezzettino di cannella.

Mescolate, rimettetelo nel recipiente e disponetelo di nuovo sotto al sole per altri 15 giorni.

Filtrate nuovamente, imbottigliatelo ben chiuso.

Consumare dopo che ha riposato almeno 3 mesi.



Liquore alle rose

Ingredienti:

per 1 litro di alcool a 90°
1/2 Kg di zucchero
100 gr di petali di rose rosse
20 gr di fiori d'arancio
1 limone
50 gr di uva passa
cannella
chiodi di garofano



Preparazione:

Ponete in un recipiente ben chiuso l'alcool con i petali di rose, i fiori d'arancio, l'uva passa, i chiodi di garofano e la scorza di limone.

Mettete il recipiente al sole per 1 mese, e agitatelo almeno una volta al giorno.

Allo scadere dei 30 giorni sciogliete perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua e la cannella, quindi filtrate bene il preparato e aggiungetelo allo sciroppo.

Imbottigliatelo ben chiuso e consumatelo dopo che ha riposato almeno 2 mesi.



Liquore allo zabaione

Ingredienti:

6 uova fresche
15 limoni
1/2 kg di zucchero
1/2 l di marsala semplice.

Preparazione:

Lavare accuratamente le uova e asciugarle, quindi porle in un vaso di vetro coprendole completamente con il succo dei limoni. Chiudere il vaso e sistemarlo in un armadietto per una decina di giorni. Dopo questo periodo aprire il vaso e asportare, servendosi di una spatola da cucina, il leggero strato di muffa che nel frattempo si sarà formato in superficie. A questo punto mescolare il tutto, lasciare riposare per alcune ore, poi filtrare e aggiungere lo zucchero e il marsala. Il liquore è pronto per essere imbottigliato e bevuto.

Proprietà:

è un liquore ricco di calorie e quindi molto energetico. È indicato per le persone sottopeso o prive di appetito. Se ne può bere un bicchierino tutti i giorni.



Liquore amaretto

Ingredienti:

40 noccioli di nespole
1 litro di alcool
qualche chiodo di garofano
una manciata di chicchi di caffè
500 gr di zucchero
1,5 L di acqua.

Preparazione:

In un contenitore di vetro si lasciano a macerare per 40 giorni i noccioli di nespole, 1 litro di alcool, qualche chiodo di garofano e una manciata di chicchi di caffè.

Ogni tanto agitare il contenitore.

Dopo 40 giorni si prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero, lo si fa bollire e quando è freddo lo si mescola all'infusione filtrata, poi si imbottiglia.

Liquore al cioccolato e peperoncino

Ingredienti:

1 litro di latte parzialmente scremato
200-250 grammi di cacao magro in polvere
500 ml di alcool etilico 95%
1 kg di zucchero
peperoncini piccoli, e 2 o più peperoncini lunghi
3-4 stecche di cannella
8-10 chiodi di garofano

Preparazione:

Unire il cacao allo zucchero e eliminare eventuali grumi, lentamente versare il latte amalgamare bene e mettere sul fuoco (basso) e portare ad ebollizione, come si fa per una cioccolata calda.

Tagliate a pezzetti piccoli i 5 peperoncini e unirli alla "cioccolata" in ebollizione, la "cioccolata" deve diventare densa ci vorranno circa 30/40 minuti mescolando continuamente per non far creare grumi.

Raggiunta la densità spegnere la fiamma e far raffreddare, durante il raffreddamento può formarsi un velo, quindi girare ogni tanto e nel caso rimuoverlo.

Quando la "cioccolata piccante" si sarà raffreddata unire l'alcool. Versare tutto in un contenitore di vetro con chiusura ermetica, aggiungere 2 peperoncini lunghi interi o tagliati ma dal lato lungo per fare in modo che la soluzione alcolica prenda l'aroma.

Lasciare riposare per 14 giorni avendo cura di muovere più di qualche volta al giorno per impedire che si addensi il cioccolato sul fondo.

Trascorsi 14 giorni filtrare con un colino a maglie strette, filtrare almeno 2 volte.

Il liquore è pronto ma per aromatizzarlo ancora inserire 4 stecche di cannella e 8 chiodi di garofano, lasciar riposare una settimana.

Trascorsa la settimana si può imbottigliare filtrandolo o tenendo le stecche di cannella e i chiodi di garofano.

Consumare freddo di frigo.

Gradazione alcolica circa 17 gradi.



Liquore Cointreau

Ingredienti:

Con questa dose se ne ottengono poco meno di 2 litri
1 lt di buona grappa
1 kg di zucchero semolato
1 grossa arancia biologica
40 chicchi di caffè.

Preparazione:

Con questa dose se ne ottengono poco meno di 2 litri.

Ricorda moltissimo il famoso liquore,
unica differenza il colore giallo-arancio che assume.

Lavare l'arancia e praticare 40 piccoli tagli dove andranno inseriti i
chicchi di caffè.

In un grande vaso di vetro a bocca larga inserire lo zucchero, l'arancia e
per finire la grappa.

Lasciare in infusione al buio per 40 giorni, ricordando di scuotere la
preparazione almeno 1 volta al giorno per favorire lo scioglimento dello
zucchero.

Filtrare ed imbottigliare.

Si può consumare subito.

Liquore con caramelle di liquirizia pura

Ingredienti:

500 ml alcool 95°

700 ml acqua

50 gr zucchero

100 gr caramelle alla liquirizia pura

Preparazione:

Versare l'acqua in una pentola insieme alle caramelle e portarla a bollore, lasciar sobbollire qualche minuto finche le caramelle inizino a sciogliersi, rilasciando il loro aroma.

Spegnere il fuoco e lasciar raffreddare.

Una volta raffreddato, procediamo alla realizzazione dello sciroppo unendo lo zucchero , riportando ad ebollizione.

Lasciamo nuovamente raffreddare e se necessario filtrare per eliminare eventuali caramelle ancora presenti, prima di unire all'alcool.

Imbottigliare in bottiglie scure con chiusura ermetica e riporre in dispensa per un mese prima di degustarlo.



Liquore di albicocche

Ingredienti:

400 grammi di albicocche sode con noccioli (8 albicocche circa)
300 grammi di zucchero
400 ml di alcool a 95°
400 ml di acqua
2 stecche di cannella

Preparazione:

Lavate e asciugate bene le albicocche

Mettetele in un bel recipiente grande tagliate a metà.

Aggiungete anche i noccioli tranne 3 che andrete a schiacciare.

Schiacciate con un batticarne i 3 noccioli tenuti da parte e metteteli nel recipiente.

Aggiungete anche le stecche di cannella e coprite con l'alcool.

Lasciate le albicocche in infusione per 10 giorni in un luogo fresco e asciutto.

Agitate il recipiente ogni giorno.

Trascorso il tempo di riposo preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e portate a bollore.

Spegnete lo sciroppo dopo il bollore e fatelo intiepidire.

Inserite nello sciroppo anche l'alcool facendolo scendere attraverso un colino a maglie strette.

Imbottigliate il liquore di albicocche e lasciatelo riposare per sette giorni.

Riprendete il liquore di albicocche e filtratelo nuovamente prima di riporlo in dispensa o in frigo.

Con lo stesso identico procedimento, sostituendo solo la frutta, potete preparare il liquore di nespole (nespolino).



Liquore di anice e finocchio

Ingredienti:

1/2 litro di alcool a 90 gradi

1/2 litro d'acqua

600 gr di zucchero

15 gr di semi di anice

4 gr di semi di finocchio

Preparazione:

In un vaso di vetro pulito ed asciutto mettere l'alcool, i semi di anice ed i semi di finocchio.

far macerare per una settimana in un luogo buio ed asciutto a recipiente chiusi ermeticamente.

filtrare l'alcool.

preparare lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua, portando ad ebollizione.

mescolarlo all'alcool, filtrare, far riposare per un giorno,

imbottigliare e tappare.

Liquore di arance

Ingredienti:

1 litro di alcool a 90°

8 arance

1 litro di acqua

800gr di zucchero

Preparazione:

Lavate le arance,asciugatele bene e con un pelapatate tagliate la buccia facendo attenzione a non prelevare anche la parte bianca che renderebbe il liquore amaro.

Mettere le bucce in un contenitore a chiusura ermetica insieme all'alcool e lasciatele macerare per 10 giorni in un luogo asciutto.

Agitare il barattolo una volta al giorno.

Trascorsi i 10 giorni preparate lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero e lasciatelo bollire,abbassate la fiamma a ebollizione avvenuta e continuate a farlo bollire per altri 10 minuti.

Spegnete lo sciroppo e lasciatelo intiepidire.

Appena tiepido inserite anche l'alcool con le bucce di arance filtrato con un colino.

Lasciatelo riposare per 30 minuti,filtratelo nuovamente ed imbottigliatelo.

Chiudete bene le bottiglie e fatele riposare per un mese prima di consumarlo.

Questo liquore è un ottimo digestivo da servire nelle fredde serate d'inverno.



Liquore di Castagne

Ingredienti:

500 gr Castagne

1 L Alcool

300 gr zucchero

750 ml acqua

Preparazione:

Cuocere le castagne, sbuciarle e metterle a macerare in alcool per 10 giorni.

Trascorsi i 10 giorni preparare lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua far bollire, spegnere la fiamma e far raffreddare .

Una volta freddo aggiungere lo sciroppo all'alcool con le castagne, filtrare e imbottigliare.

Aspettare almeno 20 giorni prima di consumarlo.



Liquore di ciliegie

Ingredienti:

300 gr di alcool alimentare a 95°

300 gr di zucchero

300 gr di acqua

250 gr di ciliegie polpose

Preparazione:

Lavare le ciliegie e farle asciugare perfettamente.

Eliminare i piccioli, metterle in un vasetto di vetro.

Aggiungere i 300 gr di alcool.

Coprire il vasetto e metterlo in un luogo buio per 10-15 giorni.

Passato questo tempo, togliere le ciliegie e tenerle da parte (ottime da servire insieme al liquore, in un piattino, infilzate con stuzzicadenti...).

Fare lo sciroppo, aggiungere lo zucchero all'acqua, mettere sul fuoco senza arrivare all'ebollizione, ma solo per far sciogliere lo zucchero.

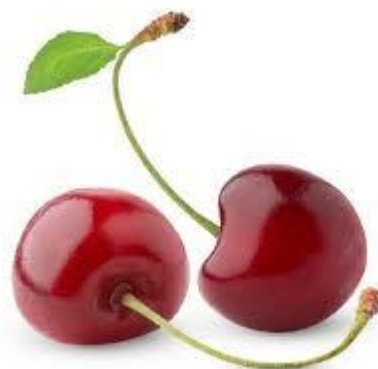
Appena l'acqua torna limpida togliere dal fuoco e far freddare.

Aggiungere lo sciroppo all'alcool di ciliegie, mescolare bene.

Filtrare il liquore ottenuto

(ad esempio mettendo un foglio di carta da cucina resistente nell'imbuto...).

Imbottigliare e tenere al buio per almeno una settimana.



Liquore di mandarini con mandarini sotto spirito

Ingredienti:

8/10 Mandarini
6 hg di Zucchero
6 hg di Alcool
6 hg di Acqua

Preparazione:

Sbucciare i Mandarini togliendo bene dalla buccia il bianco sottostante, tagliare le bucce a striscioline mentre gli spicchi vanno puliti bene dai filamenti bianchi e metterli in un vaso a chiusura ermetica con l'alcool.

Fare lo sciroppo facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua portarlo ad ebollizione, spegnere e far raffreddare.

Una volta raffreddato versare lo sciroppo nel vaso insieme alle bucce, agli spicchi e all'alcool.

Aspettare circa un mese prima di filtrare, mescolando di tanto in tanto.

Togliere gli spicchi e metterli in un vaso per loro conto con circa metà del liquido.

Il resto del liquore si filtra e si imbottiglia.



Liquore di melograno

Ingredienti

Per 1 litro circa di liquore:

1 melograno grosso e maturo

250 gr di zucchero bianco o di canna

500 ml di acqua

500 ml di alcool a 95°

a piacere mezza stecca di cannella



Preparazione:

Sgranate il melograno e pulite i singoli chicchi scartando accuratamente eventuali residui di buccia o scorza interna gialla (che sono amare). Disponete i chicchi su un telo da cucina e lasciateli asciugare al sole per due o tre giorni, in modo da concentrare gli zuccheri e le sostanze aromatiche presenti.

Prendete un vaso di vetro della capacità di circa un litro e mezzo con tappo a chiusura ermetica e disponete sul fondo i chicchi di melograno. Coprite con l'alcool, chiudete bene il barattolo e lasciate riposare per una settimana in un luogo buio, agitando la miscela una volta al giorno. Trascorso il tempo di infusione, preparate uno sciroppo facendo sciogliere in una pentola di acciaio inox a fuoco dolcissimo 250 grammi di zucchero in mezzo litro d'acqua.

Lo sciroppo deve risultare chiarissimo e non deve assolutamente caramellare.

Spegnete il fuoco e a questo punto, se lo gradite, potete aggiungere mezza stecca di cannella, oppure una scorza d'arancia o di limone.

Lasciate raffreddare completamente (altrimenti il liquore risulterà torbido) e unite lo sciroppo all'infusione di alcool e melograno.

Mescolate accuratamente e poi filtrate usando un imbuto di vetro o acciaio inox

(meglio evitare la plastica che potrebbe trasmettere odori sgradevoli) foderato con una garza o un filtro in carta alimentare.

E' bene filtrare due volte (dopo aver cambiato la garza o la carta) per ottenere un liquore più limpido.

A questo punto imbottigliate usando bottiglie di vetro pulite e perfettamente asciutte.

Il liquore può essere consumato dopo un periodo di riposo di almeno una ventina di giorni.

Il liquore di melograno ottenuto per infusione ha un colore delicatamente rosato.

Se volete ottenere un colore rosso più intenso, potete aggiungere ai chicchi e all'alcool il succo di mezzo melograno ottenuto per spremitura o con la centrifuga.

Per un sapore più deciso potete sostituire lo zucchero bianco con un'uguale quantità di zucchero di canna.

Liquore al melograno 2

Ingredienti:

6 o 7 melograni
1 e 1/2 litro di alcool a 95°
1 e 1/2 kg di zucchero
1 litro di acqua
2 arance non trattate
10 chiodi di garofano
1 bastoncino di cannella (4 o 5 cm.)

Preparazione:

In una ciotola sgranare i melograni tenendo succo e chicchi, aggiungere l'alcool e lasciare a macerare per 10 giorni, avendo l'accortezza di mischiare il tutto ogni giorno; dopo questo tempo far bollire per 3 minuti lo zucchero nell'acqua e far raffreddare.

Quando sarà freddo (se fosse tiepido il liquore rimarrebbe torbido e non bello limpido) aggiungere lo sciroppo di zucchero al melograno.

Quindi aggiungere: buccia d'arancia (tolta col pelapatate), il succo d'arancia, i chiodi di garofano e la cannella.

Chiudere ermeticamente e lasciare a macerare il tutto per almeno 15 giorni.

Filtrare e imbottigliare il liquore, attendere almeno una settimana e gustare.



Liquore di Mirtilli

Ingredienti:

500 gr di mirtilli

500 ml di alcool da liquori a 90°

400 gr di zucchero

la buccia di 1 limone (solo la parte gialla)

200 ml di acqua

Preparazione:

Lavare rapidamente i mirtilli in acqua ghiacciata, scolarli sopra un telo molto pulito ed asciugarli delicatamente, metterli in un vaso di vetro a chiusura ermetica.

Inserire in una pentola l'acqua, lo zucchero e la buccia del limone lavata accuratamente e far bollire per 5 minuti finché lo zucchero sarà completamente sciolto.

Togliere lo sciroppo dal fuoco, farlo raffreddare completamente, unirvi l'alcool e mescolare.

Versare il composto all'alcool sopra i mirtilli; chiudere il vaso e tenere in infusione per almeno 45 giorni in luogo asciutto e fresco.

Filtrare il liquore attraverso un telo pulitissimo, dopodiché, versarlo nelle bottiglie chiuse ermeticamente.

Conservarlo per almeno un mese, prima di degustarlo.



Liquore di More (1)

Ingredienti:

500 grammi di more di rovo
500 ml di alcool per liquori
350 grammi di zucchero
350 ml di acqua.

Preparazione:

Lavare accuratamente le more e poi farle sgocciolare.
Prendere un contenitore di vetro capiente a chiusura ermetica e mettere le more intere con l'alcool.
Conservare così per 20 giorni.
Di tanto in tanto agitare.
Passati 20 giorni preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua.
Lasciare sul fuoco per 10 minuti e spegnere. Fate raffreddare.
Nel frattempo togliere le more dall'alcool e scolarle.
Tenere qualche ora da parte.
Quando lo sciroppo è freddo unirlo all'alcool.
Mescolare bene e imbottigliare.
Nella bottiglia aggiungere anche qualche mora intera.
Se volete un liquore meno forte aggiungete un pò di acqua.



Liquore di More Selvatiche(2)

Ingredienti:

1 kg di more
600 g di zucchero
1 L di alcool
400/500 g acqua

Preparazione:

Mondate e lavate con delicatezza tutti i frutti, ponete in un'ampia ciotola e schiacciate con una forchetta.

Riversate il tutto in un contenitore di vetro a chiusura ermetica e ricoprite con l'alcool.

Chiudete e lasciate macerare per circa 40 giorni, si può anche esporre il contenitore al sole durante la giornata e rientrare in casa la sera.

Trascorso questo tempo, preparate uno sciroppo facendo sobbollire l'acqua in cui avrete disciolto lo zucchero per pochi minuti e lasciate freddare completamente

(più acqua utilizzate, fino a 1 litro,
più bassa risulterà la gradazione alcolica).

Nel frattempo filtrate i frutti con il liquido alcolico, schiacciandoli ancora, prima di aggiungere lo sciroppo e di filtrare nuovamente (magari attraverso un filtro di carta).

Imbottigliate il liquore e lasciatelo riposare per un mese, in un luogo buio e fresco prima di consumarlo.

Variante:

aggiungere nell'infuso alcolico una stecca di cannella, qualche chiodo di garofano e la scorza di un limone (solo la parte gialla).

Liquore di Pesche

Ingredienti:

4/5 Pesche mature

6 hg di Zucchero

6 hg di Alcool

6 hg di Acqua

Preparazione:

Lavare e pulire bene le pesche senza togliere la buccia, tagliarle a pezzetti e metterle in un vaso a chiusura ermetica con l'alcool.

Far sciogliere lo zucchero nell'acqua, portarlo a bollire una volta raffreddato versare il liquido nell'alcool.

Mescolando di tanto in tanto.

Aspettare circa un mese prima di filtrare, e imbottigliare.



Liquore Fragolino

Ingredienti:

500 gr di fragole

500 gr di zucchero

500 ml di alcool a 90° per liquori

250 ml di acqua.

Preparazione:

Lavare le fragole, eliminare la parte verde, tagliarle a pezzettini, metterle in un contenitore capiente e schiacciarle con una forchetta per renderle a poltiglia.

Aggiungere l'alcool, chiudere il recipiente e lasciare in infusione per 10 giorni.

Trascorso questo tempo preparare lo sciroppo mettendo a bollire l'acqua con lo zucchero, quando lo sciroppo è freddo aggiungerlo all'infusione di fragole direttamente nel loro barattolo, chiudere e lasciare a riposo per 20 giorni, agitando il contenitore ogni giorno.

Trascorsi i 20 giorni il liquore è pronto, basta filtrarlo con un colino e imbottigliare.

30 giorni di preparazione.

Liquore Nocino al caffè

Ingredienti:

1 litro di alcool

30 noci con il mallo verde andrebbero raccolte il giorno di San Giovanni

24 giugno

30 chicchi di caffè

1 litro di vino bianco secco

1 stecca di cannella

800 gr di zucchero

Preparazione:

In un recipiente di vetro a chiusura ermetica mettere le noci con i chicchi di caffè la stecca di cannella e l'alcool.

Mettere per 40 giorni al sole in infusione.

Trascorsi i 40 giorni far bollire il vino con lo zucchero e lasciare raffreddare ,

filtrare tutto e aggiungere lo sciroppo di zucchero all'alcool.



Liquore Panna e cioccolato

Ingredienti:

75 gr di ottimo cacao (il Lindt ma anche Perugina va bene)

300 gr di zucchero

1/2 litro di latte alta qualità

1/2 litro di panna ...

(unico inconveniente che durante i primi giorni si deve scuotere spesso la bottiglia perché tende a separare, dopo circa una settimana il composto si stabilizza)

2 cucchiaini di buon caffè solubile oppure

3 tazzine di caffè ristretto

1 fiala di vaniglia oppure 2 cucchiaini di estratto (o i semi di 1 bacca di vaniglia se volete proprio esagerare in bontà!)

200 ml alcool a 90°

Preparazione:

Si deve stemperare il cacao con il latte per non fargli fare grumi,
si unisce il caffè

(se è quello solubile si scioglie prima in un pò di latte)

e si mette sul fuoco, si porta a bollore e si lascia

cuocere per 15 minuti circa mescolando ogni tanto.

Una volta freddo si unisce la vaniglia e si mescola accuratamente,
in fine si aggiunge l'alcool.

Si versa in un grosso vaso

(o anche nelle bottiglie che volete regalare,
ma sarà più difficoltoso scuoterle)

e si lascia ad insaporire per una settimana scuotendo tutti i giorni.

Si consiglia di agitare prima dell'uso

perché un pò di cacao tenderà sempre a depositare suo fondo.

Il sapore è fantastico, molto cioccolatoso ed avvolgente al palato
ma non troppo alcolico,

è ottimo anche per affogare un gelato o per arricchire i dolci!

Liquore Panna e fragola

Ingredienti:

2 cestini di fragole

500 gr alcool per liquori a 90°

1 litro di latte intero fresco (o a lunga conservazione)

700 gr zucchero

1 bustina di vanillina

Preparazione:

Mettere le fragole (lavate e asciugate) in fusione con l'alcool per circa 10 giorni in un recipiente di vetro chiusa ermeticamente perché tutti i giorni si deve scrollare il contenitore con il composto.

Fare uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero con il latte, e la vanillina quando si sarà ben raffreddato unire all'alcool dopo aver filtrato le fragole dal recipiente di vetro.

Lasciare due o tre giorni ancora nel recipiente di vetro poi imbottigliare.

Tenere in frigorifero.



Liquore Vermut

Ingredienti:

2 litri di vino bianco secco

50 gr di zucchero

50 gr di alcool a 90 gradi

un pizzico delle seguenti erbe: erba veronica, angelica, cardo-santo, centaurea, semi di coriandolo, fiori di sambuco, macis (ricavato dalla noce moscata), cannella, chiodi di garofano

due pizzichi delle seguenti erbe: china, radice di genziana

poca scorza di limone

Preparazione:

Mettere le erbe, il vino e l'alcool in un vaso di vetro, mescolare bene, chiudere e mettere in un luogo buio e fresco per una settimana.

agitare il vaso una volta al giorno.

filtrare, imbottigliare, tappare ermeticamente e mettere di nuovo in un luogo buio e fresco per 15 giorni.

Liquore VoV con il Bimby

Ingredienti:

3 tuorli
150 g di zucchero
200 g di latte intero
100 g di marsala
75 g di alcol 95°
1/2 bustina di vanillina o zucchero vanigliato

Preparazione:

Posizionare la farfalla e mettere nel boccale bimby i tuorli e lo zucchero 2 min. 37° vel. 3.

Togliere la farfalla ed unire il latte, la vanillina ed il marsala e cuocere 5 min. 90° vel. 3.

Lasciar raffreddare completamente nel boccale, poi aggiungere l' alcool e mescolare per 30 sec. vel. 3.

Versare il liquore in una bottiglia e conservare in frigorifero.

Si può servire così, semplicemente, con un po' di panna montata, oppure aggiungerlo al latte caldo.

Si conserva due mesi in frigo.

Questa ricetta è stata presa dal libro base nuovo del Bimby TM31, ho dimezzato le dosi per ottenere una bottiglia di liquore da 0,5 l.

Liquore VoV

Ingredienti:

Per 1 litro:

1/2 litro di latte

4 tuorli d'uovo

1 bustina di vaniglia

100 gr di marsala secco

100 gr di alcool

400 gr di zucchero.

Preparazione:

Fate bollire il latte con lo zucchero e fatelo raffreddare per bene.

Sbattete i tuorli e mischiateli al latte.

Aggiungete uno per volta e nell'ordine la vaniglia, il marsala e l'alcool (attenzione: è importante che prima di inserire un nuovo ingrediente il precedente sia stato mescolato bene).

Imbottigliate, riponete in frigo e per 8 giorni agitare bene tutte le mattine.

Questo liquore buonissimo è un' ottimo ricaricante... di energia...

Liquore Whisky cream (Irish cream)

Ingredienti:

1 tazza di zucchero

2 tazze di acqua bollente

pizzico di vaniglia

5 tazze di whisky

1/3 di litro di crema di latte (panna liquida non molto grassa)

Preparazione:

Sciogliere lo zucchero nell'acqua.

aggiungere la vaniglia, whisky e crema di latte.

mescolare vigorosamente.

si conserva fino a 4 giorni in frigo.

Liquore Whisky cream (tipo Bayles)

Ingredienti:

600 gr di zucchero
1 lt di latte scremato
600 gr di alcool
1 bustina di vanillina
500 gr di panna
2 estratti di caffè

Preparazione:

Mettere sul fuoco latte, panna e zucchero e far bollire per circa 15 minuti.

Appena spento unire la vanillina.

Quando si è raffreddato mettere l'alcool e gli estratti di caffè.

Imbottigliare.

Liquore tipo Bayles al caffè e cioccolato (poco alcolico e molto cremoso)

Ingredienti:

2 litri di latte intero
1 kg di zucchero di canna
300 ml di caffè ristretto
5 cucchiaini di caffè solubile
75 gr di cioccolato amaro
500 di panna vegetale zuccherata
300 ml di alcool
1 bustina di vanillina

Preparazione :

mettere sul fuoco il latte con lo zucchero, unire il caffè ristretto, il caffè solubile e il cioccolato, cuocere per 20 minuti girando in continuazione.

Spegnere e lasciare raffreddare.

Quando sarà freddo unire la vanillina, la panna e l'alcool.

Lasciare riposare per due giorni girando ogni giorno

Filtrare e imbottigliare

Si conserva per un anno

Rosolio al Mandarino

Ingredienti:

500 ml di alcool
12 mandarini non trattati
2 chiodi di garofano
1 litro di acqua
500 gr di zucchero

Preparazione:

Fare macerare in 500 ml di alcool le bucce di 12 mandarini non trattati (solo la parte gialla) e 2 chiodi di garofano per 72 ore.

Far bollire un litro d'acqua con 500 gr di zucchero, quando lo sciroppo di zucchero sarà freddo unire all'alcool, filtrare e imbottigliare.
E' un liquore tipico siciliano.

Liquore alla salvia

Ingredienti:

- 40 -50 foglie di salvia
- la buccia di un limone non trattato (soltanto la parte gialla)
- 500 ml di alcool puro
- 500 ml di acqua
- 450 g di zucchero semolato

Preparazione:

1. lavate e asciugate bene le foglie di salvia.
2. Lavate e grattugiate la scorza del limone
3. Prendete un contenitore di vetro con apertura larga e chiusura ermetica.
4. all'interno inserite le foglie di salvia, la buccia del limone e per ultimo il 500 ml di alcool.
5. Chiudete ermeticamente, agitate e lasciate riposare in luogo scuro per 15 giorni agitando la bottiglia una volta al giorno.
6. Trascorsi i 15 giorni: preparate uno sciroppo facendo sciogliere 450 g di zucchero con il 500 ml di acqua (appena lo zucchero si scioglie spegnete il fuoco), quando lo sciroppo sarà freddo unitelo al composto di alcool salvia e buccia di limone.
7. Chiudete di nuovo il contenitore ermeticamente, agitate e mettete di nuovo a riposare in luogo buio per 20 giorni questa volta, agitando il contenitore 1 volta ogni 3 giorni circa.
8. Trascorsi i 20 giorni filtrate il liquore alla salvia aiutandovi con una pezza di cotone bianca pulita.

Si usa come digestivo a fine pasto

Oppure per aromatizzare la carne o il pesce in cottura



liquore alla genziana o GENZIANELLA

Raccogliere radici di Genziana è ASSOLUTAMENTE VIETATO!

Potete acquistarle solo da rivenditori che ne certifichino la provenienza e soprattutto la qualità.

Ingredienti:

20 gr di radice di genziana

1 pezzo di cannella

1 buccia di arancia

1 chicco di caffè per ogni litro di vino

anice stellato a piacere se si desidera + profumata

800 ml di vino bianco secco

200 gr di zucchero

200 ml di alcool

Preparazione:

Mettere le radici di genziana a macerare 20 grammi di radici insieme ad un pezzo di cannella in 800 ml di vino bianco secco, cannella, buccia di arancia, 1 chicco di caffè per ogni litro di vino, e anice stellato se si desidera un liquore più profumato.

Va lasciato macerare per circa 50 giorni, dipende dall'umidità e dalla temperatura.

Aggiungere quindi 200 grammi di zucchero direttamente nell'infuso e agitare fino al suo completo scioglimento.

Aggiungere 200 ml di alcool etilico.

Lasciare riposare per circa altri 10 giorni.

Infine filtrare il prodotto per togliere tutte le impurità.

Imbottigliare.

Finalmente avrete ottenuto una bevanda gradevole e digestiva da offrire ai vostri amici alla fine di ogni pasto.

La ricetta è molto antica



CURIOSITA'

Ecco delle curiosità interessanti che ho trovato in rete
Girando in rete ho trovato delle domande con relative risposte che penso possano appagare le nostre curiosità in merito ai liquori

Perchè fare un liquore in casa?

A prescindere dal fatto che bere qualcosa che si è creato, oltre al piacere del gusto, crea una certa soddisfazione, specialmente se il risultato è ottimo! Quindi in primis sapete esattamente cosa state bevendo, perché l'avete fatto voi. E poi, posso dirvi per certo che fare un liquore in casa è facilissimo, ma fare un'OTTIMO liquore in casa è più complesso; ma quello che è ESTREMAMENTE DIFFICILE, e che mi interessa principalmente, è creare un liquore di propria invenzione. Ci voglio molti, ma molti "esperimenti" prima di arrivare ad un mix di gusto, retrogusto, consistenza, profumo, colore (anche se in commercio i liquori hanno spesso coloranti) e che non somigli a niente che c'è in commercio. Quindi, posso affermare che creare un liquore con caratteristiche di unicità in modo bilanciato è veramente un'ARTE.

1. Quanto tempo ci vuole per fare un liquore?

Allora, qua entriamo in un discorso che praticamente varia al variare del tipo di liquore che si vuole fare. Ad esempio, ci sono spezie che stanno a bagno nell'alcool etilico per 1 mese, come ci sono spezie / piante / frutti che stanno in alcool solo per una o due settimane. Tutto dipende dagli ingredienti che si usano. Quindi fare un buon liquore può richiedere anche molti mesi, se non anni! Solitamente un liquore invecchiato, se fatto bene, diventa sempre più pregiato col passare degli anni.

2. Gli strumenti utilizzati sono costosi?

No, per niente, e non sono nemmeno complicati da trovare! l'unica cosa che costa veramente è l'alcool etilico!

3. Posso commercializzare i liquori che creo in casa o venderli su ebay?

No, a meno che non vogliate finire in galera! Servono delle licenze, e tante altre cose che non sto qui ad elencare. E' ovvio che chi fa liquori in casa è per uso proprio e non destinato alla vendita. Per commercializzarli oltre alle licenze, vi serve una strumentazione completamente diversa, più industriale!

4. C'è il rischio di bere un liquore che ho fatto in casa e di sentirmi male?

Allora, ovviamente dipende dalla qualità degli ingredienti che usate e soprattutto COME li usate. Dovete ovviamente conoscere le erbe che in grosse quantità potrebbero dare fastidio all'organismo, o che addirittura potrebbero essere nocive. Se bevete un liquore a base di oleandro, che è velenosissimo se ingerito anche in piccole quantità, vi procurerete un arresto cardiaco. Quindi prima di pensare di poter utilizzare qualsiasi erba, spezia, frutto etc. etc. informatevi SEMPRE su wikipedia, o in altri siti specializzati per conoscere il tipo di pianta che state utilizzando. E soprattutto, se potete, cercate di utilizzare prodotti biologici, dato che molti frutti sono trattati con pesticidi perchè l'alcol assorbe anche questi.

5. Gli ingredienti sono facili da reperire?

Dipende sempre da cosa dovete fare. Se volete fare un liquore a base di frutti che crescono solo in una parte del globo, è normale che la reperibilità di tali ingredienti sarà molto bassa e quindi di conseguenza più difficili da reperire (solo di importazione). Ma non vi preoccupate, perché gli ingredienti li trovate nei supermercati, poi se volete qualcosa di meglio andate in posti specializzati come erboristerie etc. Quindi vi sto dicendo che la qualità degli ingredienti incide sul risultato, anche a seconda di come li usate, in quali quantità.

6. Posso inventare un liquore a mio piacimento? Se sì, come?

Stando attenti a ciò che utilizzate sicuramente sì, ma c'è il rischio che il risultato potrebbe essere un vero disastro o addirittura qualcosa di abominevole o imbevibile!!! Poi servirebbe solo da esposizione eheh! Vi conviene davvero? No, vi conviene aspettare, e magari prendere pratica e consapevolezza almeno delle fasi primarie facendo liquori più semplici, poi sempre più complessi, e poi se proprio volete potete sperimentare qualche vostra idea, ma non troppo bizzarra.

7. Come posso capire la gradazione alcolica del liquore ottenuto? E se non mi piace posso cambiarla?

Qui il discorso si complica. Col tempo ho acquisito una "consapevolezza alcolica", cioè degustando un alcolico sono in grado di determinare più o meno la sua gradazione. Ma ovviamente esiste un modo più scientifico, ci sono delle strumentazioni che permettono di sapere la gradazione di qualsiasi alcolico. Si chiama Alcolometro, è uno strumento in grado di determinare la gradazione alcolica dei liquori, distillati, vini, quello che si vuole. Potete cercare "alcolometro" su google! Comunque personalmente non possiedo uno di questi strumenti, quindi faccio uso di una formula matematica e del mio gusto sviluppato. Per invece poter cambiare la gradazione alcolica, bisogna "diluire" di più il composto ottenuto, ma ovviamente verrebbe un po' una schifezza, poi dipende non sempre è così, ma meglio pianificare la percentuale alcolica che si desidera, ed impostare una formula matematica (semplicissima tra l'altro) che ti permette più o meno di avere quella gradazione alcolica.

9. Con questa guida, sarò in grado di creare anche alcolici come l'assenzio, il rum, il gin o la vodka fatti in casa?

Assolutamente no. Questi sono dei distillati, e sono molto difficili da ottenere, sia come composti sia a livello di purezza. Ad esempio posso dirvi che il rum è fatto da un distillato della cannella, ma nel campo della distillazione si entra in qualcosa di più serio, più complicato, non possibile utilizzando solo dei mezzi "comuni" o rudimentali ecco. In

questo caso servirebbe un alambicco, ed ovviamente il risultato sarebbe sempre casalingo, e comunque sia non mi sono ancora addentrato in questo mondo. Ecco, possiamo dire che è un mondo a parte, che per adesso non ci interessa. Una piccola parentesi, se cercate in rete esiste una ricetta che vi spiega come fare l'assenzio, ma ovviamente il risultato sarebbe molto differente in termini di purezza, consistenza, gusto, dato che anch'esso è un distillato!

10. Dopo aver letto questa guida, avrò le idee più chiare o mi ritroverò confuso più di prima? Forse mi conviene andare altrove?

Se hai la voglia, il tempo e soprattutto la pazienza di cimentarti in questo mondo, la mia guida ti sarà di vitale aiuto. Raggrupperò tutto quello che conosco, quello che c'è da sapere, come cominciare e molto, molto altro. Quindi questa guida vuole essere sia per i neofiti sia per gente che vuole conoscere delle nuove ricette che col tempo andrò a sperimentare.

ABINAMENTI BASE BAGNA

Questi sono solo alcuni suggerimenti da cui partire per creare torte a vostro gusto.

Tutte le basi pan di spagna possono essere sostituite con basi alternative (torta margherita, biondina, torta regina,...) così come possono essere sostituite con basi gluten free.

TORTA 1: pan di spagna al cioccolato o al cacao con **BAGNA** al marsala (o strega o rum) e sciroppo e con **FARCIA** di crema di ricotta con gocce di cioccolato o crema al pistacchio.

TORTA 2: pan di spagna al cioccolato con **BAGNA** alla crema di whisky e sciroppo e con **FARCIA** alla panna chantilly o crema al cioccolato o crema diplomatica.

TORTA 3: pan di spagna al cacao e caffè con **BAGNA** al caffè e sciroppo e con **FARCIA** alla crema tiramisù.

TORTA 4: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua zucchero e vaniglia) oppure al latte e cacao e **FARCIA** di creme varie (ideale per i bambini)

TORTA 5: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e limoncello e con **FARCIA** alla crema al limone o crema alla fragola con fragole a pezzi o panna chantilly con frutta fresca

TORTA 6: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e rum e con **FARCIA** alla crema simil ferrero rocher o crema alla nutella o crema diplomatica o crema gianduia

TORTA 7: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e maraschino (o strega o alchermes) e con **FARCIA** di crema diplomatica e fragole

TORTA 8: base moretta con **BAGNA** al latte e liquore al cioccolato e con **FARCIA** di ganache al cioccolato bianco o cioccolato fondente o crema simil rocher o crema al latte o crema simil raffaello

TORTA 9: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e limoncello o crema di limoncello e con **FARCIA** di crema al limone e fragole (o ananas o pesche)

TORTA 10: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e marsala (o strega) e con **FARCIA** di crema diplomatica e crema zabaione

TORTA 11: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e rum e con **FARCIA** di crema diplomatica o crema nocciola o crema alla nutella

TORTA 12: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e cointreau (o liquore all'arancia) e con **FARCIA** di crema alla nutella o crema al cioccolato o crema di latte

TORTA 13: pan di spagna con **BAGNA** al latte e zucchero e Baileys e con **FARCIA** di crema simil ferrero rocher e crema diplomatica con gocce di cioccolato o ganache al cioccolato bianco o mascarpone e nutella

TORTA 14: pan di spagna con **BAGNA** al latte e cacao solubile (tipo nesquik) e con **FARCIA** di crema pasticciera e gocce di cioccolato o ganache al cioccolato o crema diplomatica o camy cream sia bianca sia alla nutella

TORTA 15: pan di spagna con **BAGNA** con succo delle fragole messe a macerare con poca acqua e zucchero e con **FARCIA** di crema pasticciera o crema diplomatica più fragole a pezzi o crema al limone

TORTA 16: pan di spagna al pistacchio con **BAGNA** di sciroppo (acqua e zucchero) alla vaniglia e con **FARCIA** di crema di ricotta con gocce di cioccolato o ganache al cioccolato bianco o pistacchio o crema di latte

TORTA 17: pan di spagna con **BAGNA** al Martini e caffè diluito con poca acqua e con **FARCIA** di crema al caffè o crema alla nocciola

TORTA 18: pan di spagna alle mandorle con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e liquore alle mandorle oppure latte di mandorla e con **FARCIA** di crema al cioccolato o ganache alla nutella o crema al pistacchio

TORTA 19: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e frutti di bosco e con **FARCIA** di panna chantilly e frutti di bosco

TORTA 20: pasta sfoglia semplice o al cacao e **FARCIA** di panna e amarene o crema pasticciera o crema diplomatica

TORTA 21: pan di spagna al cacao con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e liquore alla ciliegia o sciroppo e succo di amarene e **FARCIA** di crema pasticciera e amarene o crema al cioccolato e amarene (tipo Foresta Nera)

TORTA 22: pan di spagna al caffè con **BAGNA** al latte e con **FARCIA** di crema diplomatica o al cioccolato o al caffè

TORTA 23: pan di spagna con **BAGNA** allo sciroppo (acqua e zucchero) e strega e con **FARCIA** di crema diplomatica alla zuppa inglese oppure crema diplomatica allo zabaione

Questo è solo un punto di partenza, ovviamente. Molti di noi non amano le bagne alcoliche, in tal caso sarà sufficiente preparare uno sciroppo di acqua e zucchero unendovi il liquore in questione e portare tutto ad ebollizione per una decina di minuti... rimarrà uno sciroppo aromatizzato, ma analcolico.

<http://unalunaper.altervista.org/>

<https://www.facebook.com/unalunaper.cucinare>

<https://www.facebook.com/pages/UnalunaPerCucinare/255362437888221>

