

LES LIQUEURS

Attention à ne pas confondre les eaux de vie et les liqueurs. En effet, elles ne sont pas qu'un simple produit de distillation, elles comportent toujours trois éléments de base :



Il joue un double rôle dans l'élaboration des liqueurs:

- Il aide à la conservation du produit
- Il aide au dégagement des parfums (très volatile)

Le cognac est souvent employé (ex : Grand Marnier)



Les préparations se font par macération ou infusion d'une substance aromatique dont les principales sont nommées dans le tableau ci-dessous :

Gentiane Guimauves Réglisse	Cannelle Citron Orange Quinquina	Angeliques Sauge Thym Absynthe	Verveine Laurier Oranger Menthe Tilleul	Camomille Citronnier Houblon Jasmin Lavande Violette	Ananas Banane Abricot Groseille Orange Anis Frambois Groseille Coing Cerise	Vanille Café
-----------------------------------	---	---	---	---	--	-----------------

Note : on remarquera le retour de l'absynthe, en effet, les liquoristeries modernes ont développé un produit ne contenant pas de substances toxiques.



Les liqueurs doivent contenir 100g de sucre par litre au minimum. Les crèmes doivent contenir 250g/sucre/l au minimum sauf pour la crème de cassis qui peut contenir 400g/sucre/l.

C'est le sucre de canne qui est principalement utilisé.

Quelques liqueurs...

- G
- C
- C
- G

A retenir :