



SIROP DE QUETSCHES

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 190 g** de sucre
- 190 ml** d'eau
- 120 g** de quetsches

PRÉPARATION

Porter le sucre et l'eau à ébullition et laisser ensuite refroidir complètement.

Verser l'eau sucrée et les quetsches coupées grossièrement dans un siphon Kisag de 0.5 L. Installer le set Rapid Infusion.

Insérer une capsule Kisag et laisser infuser au moins 3 heures. Évacuer ensuite rapidement la pression et passer au chinois.

Grâce à l'infusion sous pression et à froid, le sirop prend un goût intense et équilibré.

Le plaisir de cuisiner!