



# Het virtuele Restaurant

## Informatie over Likeur

### Hoe lang laten trekken?

Controleer het resultaat dagelijks en schud de vloeistof. Hoe groter het alcohol percentage, hoe sneller de extractie. In een koude omgeving zal het proces vertragen. Volgens onze informatie kan het geen kwaad om producten langer te laten trekken dan nodig. Verklein je basisproducten, oftewel vergroot het oppervlak, voor snellere extractie.

Fruit met harde schil, zoals ananas of vijgen, in stukjes snijden.  
Noten en zaden hakken.  
Citrusfruit schillen en het witte gedeelte wegsnijden. Borstel indien mogelijk het fruit goed schoon om eventuele pesticiden af te wassen.  
Vanilleboontje doorsnijden in de lengte.  
Specerijen, cacao poeder: 1 dag - 1 week.  
Koffiebonen (grof gemalen): 15 minuten, hoe langer hoe bitterder  
Theeblaadjes (groene of zwarte): 12 uur  
Fruit: 1-2 weken, Bessen, Vanilleboon en gedroogd fruit: 1 week - 1 maand  
Citrusfruitschillen, gember, chilipeper, citroengras: 2 weken - 1 maand  
Noten, cacao bonen en zaden: 2 weken - 1 maand.

### Suikersiroop

Omdat kristalsuiker langzaam oplost en naar de bodem zakt is het handiger om eerst suikersiroop te maken. Kook 500 gram suiker met een kop water (200-250ml) en eventueel 10ml citroensap op een laag vuur. Laat 20 minuten zacht koken en laat vervolgens afkoelen. Het citroensap zorgt dat de suiker wordt omgezet in invertsuiker, waardoor de suikerstroop minder snel kristalliseert tijdens het bewaren. Lees [hier](#) over andere soorten suiker.

### Bewaren

Likeuren kun je door hun hoge alcoholpercentage jaren bewaren. Creme de cassis heeft doorgaans een lager percentage en is minder houdbaar.

Creams, likeuren met room, zijn in theorie minder lang houdbaar. Bewaar deze gekoeld na opening.

### **Ratafia**

Ratafia is een alcoholische drank oorspronkelijk uit Catalonië (Roussillon in Frankrijk en in Spanje) die als aperitief wordt gedronken. Oorspronkelijk verwees de term naar elke drank die werd gedronken bij de ratificatie van een akkoord of verdrag. Later werd de drank ook in andere streken gemaakt. Ratafia wordt gemaakt door aan druivenmost (soms ook most van andere vruchten) suiker, kruiden en alcohol toe te voegen. Door de toevoeging van alcohol stopt het gistingproces, waardoor niet alle suikers worden omgezet. De ratafia blijft daardoor zoet van smaak. Het percentage alcohol in Ratafia ligt tussen 16 en 22%.

De meeste ratafias worden niet op grote schaal verkocht. Er zijn er twee met een Appellation d'Origine Contrôlée; de Ratafia de Champagne en de Ratafia de Bourgogne. De Ratafia de Champagne wordt gemaakt met druiven van de champagne-teelt, waaraan een neutraal smakende alcohol wordt toegevoegd. De beste Ratafia de Champagne wordt gemaakt met Marc de Champagne. De Ratafia de Bourgogne wordt gemaakt met druivensap en Marc de Bourgogne.

### **Essence**

Een essence is de vloeistof die men verkrijgt na destillatie, of na reductie van een planten infusie, of na maceratie. Het is dus een ander woord voor extract. Een bekend voorbeeld is vanille essence.

### **Esprit**

Het resultaat van hete extractie door alcohol met fruitschillen en andere plantaardige materialen noemt men wel esprit. In Nederland maakt distilleerderij A. van Wees/De Ooievaar tientallen verschillende esprits. Het zijn kostbare destillaten met een sterke concentratie aan aromas. Ze worden o.a. gebruikt in de patisserie.

### **Glycerol**

Vaak wordt 1-2 theelepels glycerol (ook wel glycerine genoemd) toegevoegd aan 1 liter likeur om het dikker te maken. De dikke vloeistof is kleurloos, reukloos en smaakt zoet. Te koop bij drogist, apotheker, natuurvoedingswinkel, zelfbrouwwinkel.

### **Noten en zaden**

Enkele bekende likeuren op basis van noten en zaden: Kummel (Nederland & Duitsland) maakt gebruik van karwijzaad.

Anisette (Frankrijk), Sambucca (Italië) gebruik anijs.

Malibu gebruikt kokospulp.

Amaretto (Italië) maakt gebruik van bittere amandelolie en gemalen abrikozenpitten.

Noisette (Frankrijk) maakt gebruik van groene hazelnoten.

Nocino (Italië) gebruikt groene walnoten. Madrono (Spanje) maakt gebruik van de essentiële olie van walnoten met alcohol.

Amandelen worden gebruikt in voor Bombay Sapphire Gin.

In de recepten lopen de hoeveelheden uiteen van 40 gram tot 500 gram per liter likeur. Indien je een drank gebruikt met een sterke smaak van zichzelf, zoals brandy of bourbon whiskey, dan kun je minder gebruiken. Voor 1 fles kokoslikeur (malibu) kun je de kokos van 1 kokosnoot gebruiken. diner een drankje. Er zijn vele merken op de markt. De bittere smaak wordt bereikt door alsem, gentiaan wortel, kinine, duizendguldenkruid, bittere sinaasappelschil, rabarber, hop, cascarilla, brandnetels.

### **Bitters**

Amaro betekent bitter in het Italiaans. Het is een kruidenthee in alcohol en Amari (meervoud van amaro) zijn nog steeds populair in Italië als digestief, of na het diner een drankje.

De bittere smaak wordt bereikt door alsem, gentiaan wortel, kinine, duizendguldenkruid, bittere sinaasappelschil, rabarber, hop, cascarilla, brandnetels.

Aroma wordt gegeven door jeneverbess, anijs, koriander, hysop, venkel, kaneel, kardemom, nootmuskaat, rozemarijn, lavendel, karwij, kamille, pepermunt, kurkuma, vanille, citroenmelisse, salie, marjolein, oregano, engelwortel, lis wortel, tijm, specerijkalmus wortel.

'Fernet Branca' geproduceerd in Milaan sinds 1845, bevat aloë, laurier, alsem, anijs, bittere sinaasappelschil, basilicum, kardemom, zoethout, nootmuskaat, pepermunt en saffraan.

### **Hoeveel kruiden?**

Onderstaand overzicht geeft een indruk.

Indien gecombineerd dan dosering verminderen.

<b>Specerijen</b>	<b>Hoeveelheid (gram/liter)</b>
Sinaasappelschil	50-100
Citroenschil	60-250
Bittere sinaasappelschil	2,5-50
Rozemarijn	0,5-1
Saffraan	0,1-0,5
Steranijs	3-20
Kaneel	3-15
Laurierblaadjes	0.5-2
Kardemon	3-6
Nootmuskaat	3-6
Piment	3-6
Vanille	0.5-2
Gember	1,5-12
Kruidnagel	0,6-3
Zwarte peper	2-24



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)