Instructions

Pour réaliser ces délicieuses boissons fermentées, le principe est simple, il te faut :
- du Soleil et de la Lumière, du Sucre, des Fleurs pleines de pollen, de la Respiration avec un voile de tulle, de l'Eau non chlorée, de la Patience (3 à 5 jours), de la Régularité (pour remuer au moins une fois par jour ta préparation). Enfin éviter que les fleurs flottent à la surface (tu peux ajouter par exemple une rondelle de citron ou d'orange au dessus de ta préparation)

Les parties vertes des fleurs ont un petit goût amer... Pour conserver uniquement le doux parfum des fleurs, il faut aussi enlever le calice ou l'ensemble des sépales des fleurs d'Acacia et des Fleurs de Jasmin blanc (ou jasmin officinal)

Vin d'Acacia :
- 10 belles grappes de fleurs de Robiner (et oui l'Acacia n'existe pas chez nous, seulement son cousin le Robinier Faux Acacia..)
- 80g de sucre ou plus (goûte)
- 1L de vin blanc ou rosé très doux et fruité

Champagne des Fées
- 10 grosses ombelles de sureau
- 100 g de sucre (blonc c'est mieux que blanc, ou du miel...)
- le jus d'un demi citron, tu peux mettre quelque tranche
- 1 L d'eau de source

Pétillant de Jasmin
- 50 cl d'eau de source
- 1/3 de fleurs de jasmin officinal (regarde visuellement pour que ça fasse 1/3)
- 50g de sucre
- quelques rondelles de citron
- un petit kumquat serait pas mal

J'ai fait une plus petite quantité de fleurs de Jasmin, parce que les fleurs de Jasmin, c'est long. Ce sont des fleurs de Luxe.
Expose bien tes boissons à la lumière du Soleil et remue bien au moins une fois par jour. Il te faudra ensuite filtrer, transvaser dans des bouteilles hermétiques au frais, puis pour les pétillants, dégazer jusqu'à obtenir le niveau de bulles et de sucre parfait désiré.

By Core Line