Il Liquore alla Vaniglia fatto in casa

I liquori fatti in casa sono davvero una cosa caratteristica proprio perchè oltre a sapere cosa ci mettiamo dentro otteniamo anche un gusto ed un'aroma che mi piace definire "più rustico" e del quale possiamo regolarne l'intensità. Il liquore che vi presento oggi è alla Vaniglia. E' la prima volta che pubblico una ricetta di un liquore fatto in casa e prima di addentrarmi in questo "spiritico" mondo mi sono documentato cercando di ottenere tutte le informazioni, anche a livello chimico, che potevano servire per creare un prodotto a doc e che potevo utilizzare per le mie dolci creazioni.

Premesse:

Per preparare un ottimo estratto di vaniglia è necessario che l'alcool venga diluito al 50% con l'acqua. A concentrazioni superiori e inferiori l'estrazione è meno efficace. E questo perché vogliamo estrarre molte molecole diverse: oltre alla vanillina (4-idrossi-3-metossibenzaldeide) vogliamo estrarre l'acido vanillico, la p-idrossibenzaldeide, l'acido p-idrossibenzoico, l'alcool p-idrossibenzilico, l'alcool vanillico e molte altre sostanze. È la miscela di tutte queste sostanze chimiche che fornisce l'inconfondibile aroma di vaniglia. Alcune si sciolgono meglio in alcool altre in acqua altre ancora in una miscela. In più usando alte concentrazioni di alcool rischiamo di estrarre anche componenti indesiderate: grassi e cere solubili solo in alcool quasi puro. Ecco perché l'uso di etanolo diluito risulta più efficace.

Per fare questa ricetta ho utilizzato l'estratto di vaniglia in semi più 3 bacche. Se non avete l'estratto di vaniglia in polvere potete utilizzare 10 bacche di vaniglia. Inizialmente consiglio di utilizzare una bottiglia da 1,5 lt per ragioni di capienza e facilità. Successivamente, quando andrà filtrato il

liquore, potrete versarlo in bottiglie da mezzo litro o altro.

Ingredienti:

- 500 gr di alcool etilico al 95% (lo trovate facilmente nel reparto dei liquori)
- 500 gr di acqua
- 300 gr di zucchero
- 3 bacche di vaniglia + 1 cucchiaio di estratto di vaniglia (semi)

Procedimento:

Per prima cosa incidete le bacche, estraete i semini e poi tagliatele in due. Inserite nella bottiglia i semi estratti, le bacche tagliate in due e il cucchiaio di estratto di vaniglia.

Versate l'alcool all'interno della bottiglia e chiudetela. Ricoprite la bottiglia con la carta stagnola (carta di alluminio) e lasciatela macerare per 15 giorni al buio.

Consiglio di agitare la bottiglia almeno una volta al giorno.

Trascorsi i 15 giorni riprendete la bottiglia e togliete la carta stagnola. Preparate ora lo sciroppo. In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero fino a completo dissolvimento. Appena dissolto spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Una volta raffreddato versatelo nella bottiglia del liquore. Lasciatelo riposare per circa 1 ora dopodiché potete iniziare a filtrarlo attraverso un colino a maglie strette, meglio se in tessuto cosicché da trattenere anche il più piccolo seme della bacca ed ottenere così un liquore perfetto.

Ora potete versare il liquore in diverse bottigliette a piacimento e conservarlo in un luogo fresco e asciutto (lontano dalla luce solare; generalmente si consiglia di conservare i liquori in un armadietto) per altri 15 giorni prima di consumarlo.

Con questo liquore potete ottenere una deliziosa bagna alcolica per le vostre torte!

Per maggiori informazioni su come realizzare le **“bagne”** potete consultare la mia pagina cliccando QUI.

Per calcolare il grado alcolico:

Esiste una formula che quasi tutti conosciamo che ci consente di conoscere il grado alcolico di un liquore. La formula è la seguente:

(alcool in grammi x % di volume) : (alcool in grammi + sciroppo di zucchero in grammi) = gradazione alcolica finale

Se volessi fare un esempio nel mio caso otterrei:

(500 x 95) : (500 + 700)

(47500) : (1200) = 39,58 %

Alla prossima ricetta.
Charles