



Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Mandy
compagnie@ypocras.net

Jus d'oranges chaud de Noël

| | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Source | Création de la Compagnie |
| Texte d'origine | Création basée sur les recettes traditionnelles alsaciennes et inspirée de nos méthodes de fabrication de l'ypocras |
| Ingrédients | Pur jus d'oranges, sucre de canne, cannelle, girofle, macis (consulter notre chapitre /Recettes/Épices). |
| Recette adaptée | <ol style="list-style-type: none">1. Pour 5 litres de jus, ajouter ces épices broyées en poudre :<ul style="list-style-type: none">○ 8 g. de cannelle,○ 2 g. de girofle,○ 10 g. de macis (épice douce et parfumée).2. Bien mélanger puis filtrer, comme pour le vin chaud.3. Chauffer dans une casserole 650g. de sucre et 75 cl. d'eau pour obtenir un sirop bien homogène.4. Mélanger le jus filtré avec le sirop.5. Chauffer doucement dans le récipient de service. <p><i>Nous recommandons vivement l'utilisation de jus d'oranges AB, exempts de conservateurs et traitements chimiques. On peut, à la rigueur utiliser des jus bios à base de concentré, mais il faut alors diminuer le sucre en fonction du sucre déjà ajouté.</i></p> <p>N.B. La Compagnie de l'Ypocras utilise exclusivement des produits BIOS.</p> |

Épices en poudre : cuillère à café rase = 2 grammes
 cuillère à café bombée = 3 grammes