

Jarabe de especias de calabaza casero (estilo Starbucks, para latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g de agua
- 175g de jarabe de arce
- 100g de azúcar moreno
- 120g de puré de calabaza
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1 pequeña cucharadita de jengibre en polvo
- 2 clavos de olor molidos

Préparation

1. Aunque esta bebida no existía hace 30 años, rápidamente se convirtió en la estrella imprescindible del otoño, hablo por supuesto del pumpkin spice latte.
2. Invención de Starbucks, me sorprendió cuando supe que realmente no contenía calabaza, sino que su nombre provenía solo de la mezcla de especias "pumpkin spice" utilizada en América del Norte para hacer todo tipo de postres a base de calabaza, como por ejemplo el famoso pumpkin pie.
3. Así que decidí hacer mi versión, que sí contiene realmente calabaza además de las especias.
4. También reemplacé una parte del azúcar por jarabe de arce para tener un jarabe con aún más sabor
Ingredientes : Utilicé el jarabe de arce y el puré de calabaza Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Utilicé el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 10 minutos
Para aproximadamente de jarabe: Ingredientes : de agua de jarabe de arce de azúcar moreno de puré de calabaza 1 cucharadita de extracto de vainilla 2 cucharaditas de canela en polvo 1 pequeña cucharadita de jengibre en polvo 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo avos de olor molidos
Receta : Ponga todos los ingredientes en una cacerola pequeña (puede ajustar las cantidades de especias según su gusto), lleve a ebullición.
7. Luego baje el fuego y deje cocinar unos minutos para que el jarabe espese ligeramente (atención, se espesará aún más al enfriarse, por lo que no debe ser demasiado jarabe al final de la cocción).
8. Deje enfriar y luego vierta en una botella y conserve en el refrigerador.
9. Puede conservarlo aproximadamente 3 semanas de esta manera.
10. Para usarlo en sus bebidas calientes, nada más simple: vierta aproximadamente 2 cucharadas de jarabe en el fondo de su taza.
11. Espume de leche, viértalo sobre el jarabe y luego agregue un gran espresso.
12. En versión helada, solo hay que mezclar el jarabe, el café, la leche y algunos cubitos de hielo para disfrutar.