

Koti-made kurpitsamauste-siirappi (Starbucks-tyylinen, lattea varten)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g vettä
- 175g vaahterasiiirappia
- 100g muscovadosokeria
- 120g kurpitsasosetta
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 2 teelusikallista kanelia
- 1 pieni teelusikallinen inkivääriä
- 2 neilikkaa jauhettuna

Préparation

1. Vaikka tätä juomaa ei ollut olemassa 30 vuotta sitten, siitä on nopeasti tullut syksyn ehdoton tähti, puhun tietenkin pumpkin spice latte -juomasta.
2. Starbucks'in keksimä, olin yllätynyt kun sain tietää, että se ei oikeastaan sisältänyt kurpitsaa, vaan sen nimi tuli vain Pohjois-Amerikassa käytettävästä "pumpkin spice" -mausteseoksesta, jota käytetään kaikenlaisten kurpitsasta valmistettavien jälkiruokien, kuten kuuluisan pumpkin pie'n, tekemiseen.
3. Halusin siis tehdä oman versioni, joka todella sisältää kurpitsaa mausteiden lisäksi.
4. Olen myös korvannut osan sokerista vaahterasiiirapilla saadakseni siirapin, jossa on vielä enemmän makua.
Ainekset :Käytin vaahterasiiirappia ja kurpitsasosetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei affiliate).
5. Käytin Norohy-vaniljaekstraktia Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (affiliate).
6. Valmistusaika: 10 minuuttianoin siirappia: Ainekset : vettä vaahterasiiirappia muscovadosokeria kurpitsasosetta 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia 2 teelusikallista kanelia 1 pieni teelusikallinen inkivääriä teelusikallista muskottipähkinää 2 neilikkaa jauhettuna Resepti : Laita kaikki ainekset pieneen kattilaan (voit säätää mausteiden määriä makusi mukaan), kuumenna kiehuvaaksi.
7. Laske sitten lämpöä ja anna kiehua muutama minuutti, jotta siirappi hieman paksuuntuu (huomaa, että se paksuuntuu vielä jäähtyessään, joten sen ei pitäisi olla liian siirappista kypsennyksen lopussa).
8. Anna jäähtyä ja kaada sitten pulloon ja säilytä jääkaapissa.
9. Voit säilyttää sitä tällä tavalla noin 3 viikkoa.
10. Käyttääksesi sitä kuumissa juomissasi, ei voisi olla helpompaa: kaada noin 2 ruokalusikallista siirappia kuppisi pohjalle.
11. Vaahdota maitoa, kaada se siirapin päälle ja lisää iso espresso.
12. Jäätelöversiona riittää sekoittaa siirappi, kahvi, maito ja muutama jääpala nauttiaksesi!