

Syrup rempah labu buatan sendiri (gaya Starbucks, untuk latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g air
- 175g sirup maple
- 100g gula merah
- 120g pure labu
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 2 sendok teh kayu manis bubuk
- 1 sendok teh jahe bubuk
- 2 cengkeh bubuk

Préparation

1. Meski minuman ini tidak ada 30 tahun yang lalu, ia dengan cepat menjadi bintang yang tak terhindarkan di musim gugur, saya tentu saja berbicara tentang pumpkin spice latte.
2. Penemuan Starbucks, saya terkejut ketika mengetahui bahwa itu sebenarnya tidak mengandung labu tetapi namanya hanya berasal dari campuran rempah "pumpkin spice" yang digunakan di Amerika Utara untuk membuat berbagai jenis makanan penutup berbasis labu seperti pie labu yang terkenal.
3. Jadi saya ingin membuat versi saya, yang benar-benar mengandung labu selain rempah-rempah.
4. Saya juga mengganti sebagian gula dengan sirup maple untuk mendapatkan sirup yang lebih kaya rasa
Bahan-bahan : Saya menggunakan sirup maple dan pure labu Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan ekstrak vanili Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Anda), didihkan.
7. Kemudian kecilkan api dan biarkan masak beberapa menit agar sirup sedikit mengental (perhatikan, ia akan mengental lebih banyak saat mendingin jadi tidak boleh terlalu kental saat memasak selesai).
8. Biarkan dingin lalu tuangkan ke dalam botol dan simpan di lemari es.
9. Anda dapat menyimpannya sekitar 3 minggu dengan cara ini.
10. Untuk menggunakannya dalam minuman panas Anda, sangat mudah: tuangkan sekitar 2 sendok makan sirup ke dasar cangkir Anda.
11. Kocok susu, tuangkan di atas sirup lalu tambahkan satu espresso besar.
12. Dalam versi dingin, cukup campurkan sirup, kopi, susu, dan beberapa es untuk menikmati!