La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

tépaché
cidre d'ananas

Difficulté

★☆☆☆☆

Temps de réalisation

15 min
+ 2 à 5 jours de fermentation

Age minimum

15a

Coût

1/2€
par litre



Date // juillet 2023
Auteur // Clotilde Chevreau & Jean-François Hirsch
contact // contact@laraffinerie.re

CC BY NY SA
Les Utilisateur.ices de cette fiche s'engagent à respecter les règles élémentaires de sécurité - Utilisation Libre

Fiche Tuto

Fabriquer son tépaché

Rec-07

= Ingrédients =

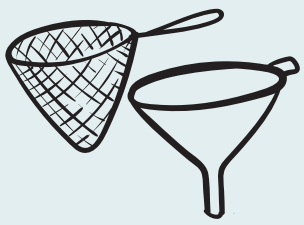


Les pelures d'un ananas bio
2 litres d'eau filtrée
200 g de sucre

= Matériels =



1 bocal de 3 L à ressort
type Le Parfait
avec joint en caoutchouc



2 bouteilles d'1 litre
(type bouteille de limonade)

Une passette, un entonnoir

= Recette =

① Rincer les peaux d'ananas et les mettre dans le bocal
Ajouter le sucre et 2 litres d'eau filtrée ou bouillie et refroidie.

② Fermer le bocal et mélanger pour dissoudre le sucre.
Laisser le bocal à température ambiante
et l'ouvrir régulièrement
(environ une fois par jour pour remuer)

③ Au bout de 2-3 jours,
quand le liquide devient trouble et
qu'une mousse se forme,
goûter pour vérifier s'il est à votre goût.
Prolonger la fermentation au besoin
et vérifier chaque jour où elle en est.

④ Quand la boisson est prête,
écumer la mousse blanche qui s'est formée
sur le dessus, ôter les peaux d'ananas.
Filtrer le et le répartir
dans 2 bouteilles d'1 litre.



⑤ À ce stade, le tepache ne pétille pas trop. Pour obtenir une boisson pétillante, il faut laisser fermenter en bouteille à température ambiante 1 à 2 jours (ou quelques heures seulement en été).
Mettre ensuite le tepache au réfrigérateur et déguster bien frais.

Attention ! déboucher régulièrement la bouteille pour éviter qu'elle explose.