La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Sirop à froid de fruits

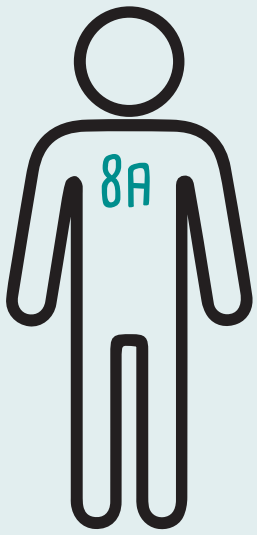
COÛT MATIÈRE PREMIÈRE



TEMPS DE RÉALISATION



AGE MINIMUN



DIFFICULTÉ





DATE // MAI 2026
AUTEUR // STEPHANIE ET CÉLINE
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto — Sirop à Froid — Rec-19

= Ingrédients =



375gr de sucre



375gr de fruits au choix
et de saison

= Matériels =



Balance



Bocal

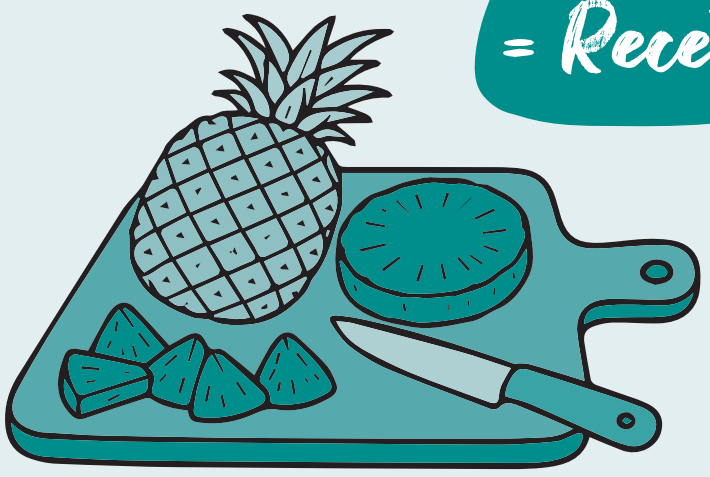


planche à découper



couteau

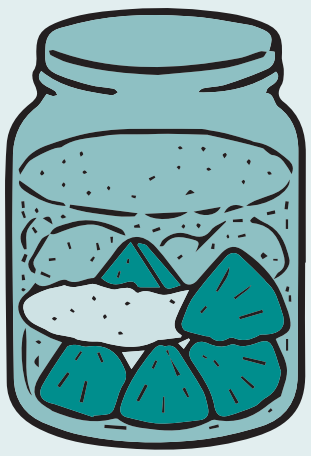
= Recette =



① Éplucher et découper les fruits en morceaux

② Mettre une épaisseur de fruits dans le fond du bocal et couvrir d'une même épaisseur de sucre





③ Renouveler l'opération jusqu'au remplissage complet du bocal en terminant par la couche de sucre et fermer le bocal



④ Fermer le pot, Secouer tous les 2 jours afin de bien faire fondre le sucre .

<u>Bonus</u> : Utilisez vos fruits confits en pâtisserie.



⑤ Au bout de 15 jours, filtrer le contenu. Mettre le sirop au frigidaire 3 à 6 mois et déguster les fruits confits