

SIROP DE PUNCHAGE (Parfumé alcool ou café)

Pour le « punchage » (action d'imbibier) des entremets, on utilise un sirop à 30° « Baumé » (le ° Baumé est une ancienne unité pour mesurer la densité d'un sirop ; 30 ° Baumé correspond à une densité de 1,26). Un sirop plus lourd aurait des difficultés à pénétrer le biscuit ou la génoise et seule la partie du haut serait imbibée. Un sirop trop léger s'écoulerait du biscuit ou de la génoise, et seule la partie du bas serait imbibée). La densité du sirop dépend de la proportion d'eau et de sucre. La recette donne les proportions pour un sirop à 30° Baumé.

100 g d'eau

135 g de sucre (semoule ou morceaux)

Parfum :

.soit alcool à 40-50 ° : rhum, kirsch, Cointreau, Marasquin, Grand Marnier, Curaçao,

.soit extrait de café

.....

Porter ce mélange à ébullition et laisser bouillir environ une dizaine de secondes.

Pour un sirop parfumé à l'alcool, laisser le sirop refroidir et ajouter l'alcool : de 25 à 40 g d'alcool pour la quantité de sirop de la recette (100 g d'eau/135 g de sucre)

Pour un sirop parfumé au café, ajouter au sirop une fois réalisé, 40 g d'eau, et 15 g d'extrait de café.

NB : On peut aussi réaliser un « sirop vanille » : porter à ébullition, ensemble, 200 g d'eau, 130 g de sucre, et une gousse de vanille fendue. Laisser refroidir et infuser la gousse de vanille.