



## **Zelf maken van suikersiroop van 65%**

Er zijn 2 verschillende manieren om een Suikeroplossing te maken, nl. de koude en warme manier. Ik zal ze allebei uitleggen. De suikeroplossing wordt gebruikt omdat suiker altijd moeilijk oplost in alcohol-watermengsels. Daarom is het handig om een standaardoplossing te hebben die het doseren wat gemakkelijker maakt.

### **\*De koude manier\***

Doe 1 kg suiker en 0,53 liter water in een kom/maatbeker en roer tot alle suiker is opgelost. De suikeroplossing is dan ca. 65%.

### **\*De warme manier (invert)\***

\*Neem 42 cl. water en 1 kg suiker, verwarm dit mengsel al roerend. Als het kookt voegt u 0,5 gram citroenzuur toe. Er ontstaat nu wat schuim, met een schuimspaan kunt u dit verwijderen. Na 10 minuten koken filtreert u de vloeistof over een fijne doek in een schone pan/maatbeker om af te koelen. Als de siroop is afgekoeld kunt u de licht goudkleurig siroop in een fles doen, die u vervolgens heel lang kan bewaren.

De oplossing is ongeveer 72% en zal niet kristalliseren in de fles want geïnverteerde suiker blijft tot 80% in oplossing.

Wanneer u nu in een recept 100g suiker toe moet voegen kunt u 100ml suikersiroop toevoegen. Deze oplossing levert ongeveer 1 liter suikersiroop en er is 1 kg suiker in opgelost.