

MA RECETTE DE
**HARD
SELTZER
MAISON**





FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61179300.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61179300.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61179300.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61179300.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61179300.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61179300.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61179300.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61179300.pdf)

PT ENCONTRE O MANUAL COMPLETO DESTE PRODUTO
NO WEBSITE: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61179300.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61179300.pdf)



HARD SELTZER. KEZAKO ?

MAIS QUE SONT DONC QUE CES HARD-SELTZERS DONT ON ENTEND TELLEMENT PARLER DEPUIS QUELQUES ANNÉES ET QUI FONT FUREUR AUX ÉTATS-UNIS ET DANS LES PAYS ANGLLO-SAXONS ?

AVEC L'ENGOUEMENT DU BRASSAGE DE BIÈRE À LA MAISON. ON A VU ÉGALEMENT APPARAÎTRE UN INTÉRÊT PRESQUE AUSSI IMPORTANT POUR TOUTES SORTES DE BOISSONS BRASSÉES ET FERMENTÉES À LA MAISON...

QUAND ON COMMENCE À BRASSER. ON COMPREND EN EFFET QUE LA BIÈRE EST OBTENUE PAR FERMENTATION DU MOÛT TRÈS SUCRÉ OBTENU EN CUISANT DES GRAINS DE CÉRÉALES MALTÉES. GRÂCE À L'AJOUT DE LEVURES SPÉCIALEMENT ADAPTÉES.

DE NOMBREUX BRASSEURS AMATEURS SE SONT ALORS DEMANDÉ CE QUE CELA DONNERAIT DE RAJOUTER DU SUCRE DANS LEUR BRASSIN. VOIRE DE REMPLACER LE MALT PAR D'AUTRES SOURCES DE SUCRE COMME L'HYDROMEL (EN FAISANT FERMENTER DU MIEL). DU CIDRE (EN FAISANT FERMENTER DU JUS DE POMME) OU DU POIRÉ (CIDRE DE POIRE) ET PAR EXTENSION. AVEC PRATIQUEMENT TOUTS LES FRUITS QUI PEUVENT DONNER UN JUS SUCRÉ INTÉRESSANT À FERMENTER. ON APPELLE SOUVENT ÇA DU VIN DE FRUITS (PÉTILLANT OU PAS).

OR. TOUTS CES JUS DE FRUITS CONTIENNENT PRINCIPALEMENT DU SUCRE. ALIMENT PRINCIPAL DES LEVURES.

ET DONC SONT APPARUS LES PREMIERS ESSAIS DE FERMENTATION D'EAU SUCRÉE... AVEC DU SUCRE BLANC. DU SUCRE ROUX. DU DEXTROSE (SUCRE DE MAÏS)...

ON PEUT AINSI OBTENIR UNE BOISSON PÉTILLANTE. LÉGÈREMENT ALCOOLISÉE. ET POUR LUI DONNER PLUS DE GOÛT. ON LUI AJOUTE DES ARÔMES. NATURELS OU ARTIFICIELS. LUI CONFÉRANT UNE IDENTITÉ UNIQUE.

C'EST AINSI QUE SONT NÉS LES FAMEUX HARD SELTZER :

- SELTZER EN RAPPEL À L'EAU DE SELTZ (EAU PÉTILLANTE RÉALISÉE DANS UN SIPHON À PARTIR D'EAU PURE ET DE CO_2).

- HARD CAR ON Y TROUVE DE L'ALCOOL. ET DONC CE N'EST PLUS SIMPLEMENT DE L'EAU AROMATISÉE OU NON.

LES INDUSTRIELS ONT ÉGALEMENT COMMENCÉ À S'INTÉRESSER À CE PRODUIT. MAIS AU LIEU DE RÉALISER UNE FERMENTATION. ILS SE CONTENTENT BIEN SOUVENT DE PRODUIRE UN JUS SUCRÉ. D'Y AJOUTER DE L'ALCOOL ET DE CARBONATER LE TOUT AVANT MISE EN BOUTEILLES OU EN CANETTES...



CONTENU DU KIT :

- 1 BOCAL 3L AVEC COUVERCLE PERCÉ + JOINT QUI FERA OFFICE DE FERMENTEUR.
- 1 BARBOTEUR.
- 1 THERMOMÈTRE À BANDE À COLLER SUR LE BOCAL.
- 1 SACHET DE « **LEVURE + NUTRIMENTS SPÉCIAL HARD-SELTZER** ».
- 250G DE SUCRE BLANC.
- 1 SACHET DE MÉLANGE D'ÉPICES (10G ZESTES DE CITRON VERT DÉSHYDRATÉS + 5G DE MENTHE DOUCE + 5G DE MENTHE POIVRÉE).
- 1 LIVRET 8 PAGES (FORMAT A4 RECTO-VERSO - LIVRET).

MUNISSEZ-VOUS DE :

- DE L'EAU.
- 2 CASSEROLES DE TAILLE MOYENNE.
- 1 PASSOIRE À GRILLE MÉTALLIQUE FINE.
- (À DÉFAUT, UN TORCHON DE CUISINE QUE VOUS AUREZ AU PRÉALABLE TREMPÉ DANS L'EAU BOUILLANTE POUR LE STÉRILISER)
- 1 SPATULE.
- 1 ENTONNOIR.
- DES BOUTEILLES (VOIR « QUELLES BOUTEILLES CHOISIR ? »).

COMMENT PRÉPARER SON HARD SELTZER ?

1 - POUR COMMENCER, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE TOUT LE MATÉRIEL QUE VOUS UTILISEZ SOIT BIEN PROPRE ET STÉRILISÉ. VOIR LE CHAPITRE « HYGIÈNE » POUR PLUS D'INFORMATION À CE SUJET.

2 - PRÉPAREZ VOTRE « MOÛT » :

DANS UNE CASSEROLE DE TAILLE MOYENNE, VERSEZ 1 LITRE D'EAU EN FONCTION DE LA QUANTITÉ D'ALCOOL QUE VOUS SOUHAITEZ OBTENIR. IL VOUS FAUDRA CHOISIR LA QUANTITÉ DE SUCRE À AJOUTER :

- POUR UN TAUX D'ALCOOL À 4%, ENVIRON, AJOUTEZ 150G DE SUCRE BLANC.
- POUR UN TAUX DE 5%, ENVIRON, AJOUTEZ 200G.
- POUR UN TAUX DE 6%, AJOUTEZ TOUT LE SUCRE (250G).

AJOUTEZ VOTRE MÉLANGE D'ÉPICES. FAITES CHAUFFER À FEU VIF EN MÉLANGEANT RÉGULIÈREMENT AVEC UNE SPATULE. ET À L'ÉBULLITION, ÉTEIGNEZ LE FEU.

LAISSEZ INFUSER PENDANT UNE HEURE ENVIRON, À COUVERT. PUIS FILTREZ AU TRAVERS D'UNE PASSOIRE À GRILLE MÉTALLIQUE FINE, OU, À DÉFAUT, AU TRAVERS D'UN TORÇON DE CUISINE PRÉALABLEMENT STÉRILISÉ À L'EAU BOUILLANTE. ET CE POUR ÉLIMINER LES ÉPICES INFUSÉES ET NE GARDER QUE LE MOÛT SUCRÉ.



3 - MESUREZ LE VOLUME TOTAL OBTENU. ET VERSEZ LE TOUT DANS LE BOCAL. AJOUTEZ ALORS DE L'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE POUR OBTENIR AU TOTAL 2,5L !

4 - COLLEZ LA BANDE THERMOMÈTRE SUR LE BOCAL ET VÉRIFIEZ QUE LA TEMPÉRATURE EST ENTRE 20 ET 25°C.

- SI LA TEMPÉRATURE EST TROP BASSE, LA FERMENTATION NE POURRA PAS COMMENCER. DANS CE CAS, DÉPLACEZ VOTRE BOCAL PRÈS D'UNE SOURCE DE CHALEUR COMME UN RADIATEUR EN HIVER OU DERRIÈRE UNE FENÊTRE AU SOLEIL L'ÉTÉ. VOIRE PONGEZ LE QUELQUES MINUTES DANS VOTRE ÉVIER REMPLI D'EAU CHAUDE.
- SI LA TEMPÉRATURE EST TROP HAUTE, VOUS RISQUEZ DE DÉTRUIRE LES LEVURES. DANS

CE CAS, PONGEZ VOTRE BOCAL DANS VOTRE ÉVIER REMPLI D'EAU FROIDE (AVEC DES GLAÇONS SI POSSIBLE).

5 - QUAND LA TEMPÉRATURE DANS LE BOCAL EST BIEN SITUÉE ENTRE 20 ET 25°C, VERSEZ ALORS LE CONTENU DU SACHET DE « LEVURE+NUTRIMENTS SPÉCIAL HARD-SELTZER » ET MÉLANGEZ LE TOUT, IDÉALEMENT SANS IMMERGER DE SPATULE NI LE RETOURNER, MAIS PLUTÔT EN FAISANT TOURNER LE BOCAL SUR LUI-MÊME.



6 - LAISSEZ HYDRATER UNE DIZAINE DE MINUTES, PUIS FERMEZ LE BOCAL AVEC LE COUVERCLE MUNI DE SON JOINT ET DU BARBOTEUR. VERSEZ UN PEU D'EAU DANS CE BARBOTEUR ET LAISSEZ L'ENSEMBLE DANS UN ENDROIT SEC, À UNE TEMPÉRATURE IDÉALEMENT STABLE ENTRE 20 ET 25°C.

7 - LAISSEZ FERMENTER PENDANT 3 À 4 SEMAINES.

PENDANT LES PREMIERS JOURS, VOUS DEVRIEZ VOIR UNE ACTIVITÉ IMPORTANTE DANS LE BARBOTEUR, AVEC DES BULLES QUI APPARAISSENT AU DÉBUT TRÈS RÉGULIÈREMENT, PUIS, APRÈS 48 À 72H DE MANIÈRE PLUS ÉPISODIQUE, POUR FINIR PAR SE CALMER VOIRE S'ARRÊTER.



COMPLÈTEMENT. ATTENTION. PLUS DE BULLE (EN APPARENCE) NE VEUT PAS DIRE QUE LA FERMENTATION EST TERMINÉE. SI LA TEMPÉRATURE RESTE STABLE ET COMPRISE EN 20 ET 25°C, ALORS AU BOUT DE 3 À 4 SEMAINES, VOUS DEVRIEZ POUVOIR PASSER À L'ÉTAPE SUIVANTE.

MAIS RAPPELEZ-VOUS, IL FAUT QUE LES NIVEAUX D'EAU DANS LE BARBOTEUR SOIENT À L'ÉQUILIBRE !

SI CE N'EST PAS LE CAS, LAISSEZ ENCORE QUELQUES JOURS (JUSQU'À 5 À 6 SEMAINES - SANS RISQUE, TANT QUE LE BOCAL N'A PAS ÉTÉ OUVERT).



8 - MISE EN BOUTEILLES

QUAND LA FERMENTATION EST TERMINÉE, VOUS POUVEZ METTRE VOTRE HARD-SELTZER EN BOUTEILLES.

VERSEZ ALORS VOTRE MOÛT DANS UN RÉCIPIENT STÉRILISÉ BIEN STÉRILISÉ, COMME UNE CASSEROLE. EN PRENANT SOIN DE NE PAS SOUTIRER LE SÉDIMENT BLANCHÂTRE (RÉSIDUS DE LEVURES) QUI S'EST DÉPOSÉ DANS LE FOND DU BOCAL.

VOUS CONSTATEREZ ALORS QUE VOTRE MOÛT EST DÉJÀ AGRÉABLE À

DÉGUSTER. BIEN PARFUMÉ, UN PETIT PEU ALCOOLISÉ (AUTOUR DE 4% D'ALCOOL).

PAR CONTRE, VOTRE **HARD SELTZER NE CONTIENT PAS DU TOUT DE GAZ. C'EST NORMAL !**

EN EFFET, ON A UTILISÉ UN BARBOTEUR PENDANT LA FERMENTATION POUR ÉLIMINER LE CO₂ - POUR QUE LE FERMENTEUR N'EXPLOSE PAS ET EMPÊCHER EN MÊME TEMPS L'AIR AMBIANT DE RENTRER ET CONTAMINER LE MOÛT.

IL VOUS FAUDRA DONC MAINTENANT AJOUTER DU SUCRE AVANT LA MISE EN BOUTEILLES POUR RECRÉER SUFFISAMMENT DE CO₂ POUR QUE VOTRE BOISSON PRÉFÉRÉE SOIT PÉTILLANTE.



ATTENTION AU RISQUE D'EXPLOSION DES BOUTEILLES :

IL VOUS FAUDRA AJOUTER ENTRE **7 ET 8G DE SUCRE PAR LITRE DE MOÛT**. PAS PLUS . PAS MOINS !

EN DESSOUS, LA BIÈRE SERA TRÈS PEU BULLEUSE. MAIS AU DESSUS, ELLE RISQUE DE SORTIR EN GEYSER À L'OUVERTURE DE VOS CAPSULES, VOIRE DE FAIRE EXPLOSER LES BOUTEILLES.

STÉRILISEZ BIEN DE NOUVEAU TOUS LES USTENSILES ET LES BOUTEILLES, POUR ÉVITER UNE CONTAMINATION.

ET RAPPELEZ-VOUS QUE LE CHOIX DES BOUTEILLES EST ÉGALEMENT TRÈS IMPORTANT (VOIR CHAPITRE : « QUELLES BOUTEILLES CHOISIR ? »).

MESUREZ LA QUANTITÉ DE MOÛT OBTENU APRÈS SOUTIRAGE (EN LITRES).

À L'AIDE D'UNE BALANCE ASSEZ PRÉCISE, PESEZ LA QUANTITÉ DE SUCRE À AJOUTER EN RESPECTANT LA PROPORTION DE 8G DE SUCRE PAR LITRE DE MOÛT (AINSI, PAR EXEMPLE, SI VOUS OBTENEZ 2.3 L DE MOÛT, IL VOUS FAUDRA PESER $2.3 \times 8 = 18.4\text{G}$ DE SUCRE).

PRÉLEVEZ ALORS UN PEU DE MOÛT (15CL ENVIRON) ET FAITES-LE BOUILLIR AVEC LE SUCRE QUE VOUS AUREZ PESÉ. MÉLANGEZ JUSQU'À DISSOLUTION COMPLÈTE DU SUCRE. PUIS VERSEZ LE SIROP OBTENU DANS LE RESTE DU MOÛT ET MÉLANGEZ AVEC UNE SPATULE BIEN STÉRILISÉE AFIN DE BIEN RÉPARTIR LE SIROP DANS LE MOÛT.

VERSEZ ENFIN LE MOÛT DANS LES BOUTEILLES JUSQU'À ENVIRON 2 À 3 CM DU GOULOT.

9 - LAISSEZ REPOSER

FERMER HERMÉTIQUEMENT LES BOUTEILLES, ET LAISSEZ REPOSER DANS UN ENDROIT CHAUD (20-25°C) PENDANT AU MOINS 2 SEMAINES.



POUR DÉGUSTER, GARDEZ VOTRE BOUTEILLE DE HARD-SELTZER MAISON QUELQUES HEURES AU RÉFRIGÉRATEUR ET SERVEZ BIEN FRAIS (ON PEUT Y AJOUTER QUELQUES GLAÇONS, DES RONDELLES DE CITRON VERT OU AUTRE AGRUME ET UNE PETITE FEUILLE DE MENTHE).

LA FERMENTATION EN BOUTEILLE SE TRADUIT PAR UN DÉPÔT DE SÉDIMENTS FINS ISSUS DE LA LEVURE RESTANT DANS LA BOUTEILLE. CE SÉDIMENT EST ENTIÈREMENT NATUREL ET PEUT DONNER À VOTRE BOISSON UN PETIT TROUBLE. **POUR QUE VOTRE BOISSON SOIT BIEN CRISTALLINE, STOCKEZ VOS BOUTEILLES DEBOUT AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT DE CONSOMMER ET SERVEZ À UNE TEMPÉRATURE DE 6-8°C.**

VERSEZ ALORS DÉLICATEMENT DANS LE VERRE SANS PERTURBER LE SÉDIMENT AU FOND DE LA BOUTEILLE.

(L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION).

QUELLES BOUTEILLES CHOISIR ?

PREMIER CONSEIL : ASSUREZ-VOUS D'AVOIR SUFFISAMMENT DE BOUTEILLES VIDES POUR LA QUANTITÉ DE BOISSON QUE VOUS PRÉPAREZ. DANS NOTRE CAS ENVIRON 2,5L

ASSUREZ-VOUS ÉGALEMENT DE BIEN STÉRILISER LES BOUTEILLES (VOIR CHAPITRE « L'HYGIÈNE »), EN VÉRIFIANT QU'ELLES SONT PARFAITEMENT PROPRES, ET CE IDÉALEMENT AU DERNIER MOMENT, JUSTE AVANT DE METTRE EN BOUTEILLES, POUR ÉVITER UNE CONTAMINATION PAR DES MICRO-ORGANISMES ENTRE LE MOMENT OÙ VOUS LES STÉRILISEZ ET LE MOMENT OÙ VOUS LES REMPLIREZ. VOUS POUVEZ RÉUTILISER DES BOUTEILLES DE BIÈRE OU DE LIMONADE ACHETÉES DANS LE COMMERCE, OU EN ACHETER DES NEUVES, MAIS, IL EST TRÈS IMPORTANT DE BIEN CHOISIR LE TYPE DE BOUTEILLE QUE VOUS UTILISEREZ.

UNE FOIS MISE EN BOUTEILLES, VOTRE BOISSON SUBIRA EN EFFET UNE NOUVELLE FERMENTATION. LES LEVURES PRÉSENTES DANS VOTRE MOÛT PRODUIRONT DU CO₂ (EN PLUS DE L'ALCOOL). LA PRESSION À L'INTÉRIEUR DES BOUTEILLES POURRA ALORS ÊTRE ASSEZ IMPORTANTE. DONC POUR ÉVITER TOUT ACCIDENT (NOTAMMENT PAR EXPLOSION DE BOUTEILLE) :

- NE PRENEZ SURTOUT PAS DE BOUTEILLE EN PLASTIQUE !
- CHOISISSEZ DES BOUTEILLES EN VERRE ÉPAIS.
- LE PLUS SIMPLE EST D'ACHETER, OU DE RÉUTILISER DES BOUTEILLES MUNIES D'UN BOUCHON MÉCANIQUE COMME LES BOUTEILLES DE LIMONADE ARTISANALE. DANS CE CAS, VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE JOINT EN CAOUTCHOUC EST PROPRE ET EN BON ÉTAT, ET QUE LA BAGUE MÉTALLIQUE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.
- SI VOUS DISPOSEZ D'UNE CAPSULEUSE (ON PEUT EN TROUVER DANS LES MAGASINS SPÉCIALISÉS OU SUR LE SITE WWW.RADISETCAPUCINE.COM) ET DE CAPSULES NEUVES, VOUS POURREZ ACHETER OU RÉUTILISER DES BOUTEILLES À CAPSULE (ATTENTION À LA TAILLE DU GOULOT ET DES CAPSULES).

RECETTE POUR FABRIQUER 1 LITRE DE DÉTERGENT ÉCOLOGIQUE À LA MAISON :

MÉLANGEZ DANS 1 LITRE D'EAU CHAUDE, 2 CUILLÈRES À SOUPE DE BICARBONATE DE SOUDE (DÉTARTRANT, DÉSINFECTANT, DÉGRAISSANT). AJOUTEZ 2 CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE D'ALCOOL BLANC (DÉTARTRANT, DÉGRAISSANT, DÉTACHANT). REMUEZ ÉNERGIQUEMENT ET ASSUREZ-VOUS QUE LES SURFACES INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE ONT ÉTÉ SUFFISAMMENT EN CONTACT AVEC LE PRODUIT. RINCEZ ENSUITE ABONDAMMENT AVEC DE L'EAU FROIDE ET LAISSEZ ÉGOUTTER.

L'HYGIÈNE

UNE DES PRINCIPALES CAUSES DE DÉFAUT - VOIRE D'ÉCHEC - DANS LA FABRICATION DE BOISSONS FERMENTÉES À LA MAISON EST L'INFECTION PAR DES MICRO-ORGANISMES À CAUSE D'UN NETTOYAGE OU D'UNE STÉRILISATION INSUFFISANTS DES USTENSILES.

IL EST DONC TRÈS IMPORTANT DE BIEN STÉRILISER TOUT VOTRE MATÉRIEL Y COMPRIS LE BOCAL (ET SON COUVERCLE) ET LES BOUTEILLES DANS LESQUELLES VOUS METTREZ VOTRE HARD SELTZER. SI VOTRE LAVE-VAISSELLE A UN PROGRAMME HAUTE TEMPÉRATURE. CELA PEUT SUFFIRE. MAIS L'IDÉAL EST DE VERSER DE L'EAU BOUILLANTE DANS VOTRE ÉVIER ET D'Y PLACER TOUS VOS USTENSILES ET VOS BOUTEILLES PENDANT UNE DIZAINÉ DE MINUTES. UNE FOIS STÉRILISÉS. ÉGOUTTEZ BIEN CHACUN DE VOS USTENSILES ET BOUTEILLES. ATTENTION AU BARBOTEUR QUI N'AIME PAS TROP LES HAUTES TEMPÉRATURES AU-DELÀ DE 65°C. ET UTILISEZ PLUTÔT UN DÉTÉRGENT...

ÉVIDEMMENT, IL EST ÉGALEMENT IMPORTANT DE BIEN SE LAYER LES MAINS AVANT DE COMMENCER ! UTILISEZ DES GANTS EN PLASTIQUE SI VOUS ÊTES SENSIBLE AUX DÉTÉRGENTS.

ENFIN, ÉVITEZ LA SPATULE EN BOIS, OU LE CONTENANT EN TERRE QUI NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE ET PRÉFÉREZ DES USTENSILES EN VERRE, EN PLASTIQUE OU EN ACIER INOXYDABLE, QUI PEUVENT ÊTRE STÉRILISÉS AVANT UTILISATION.



NATURE & DÉCOUVERTES
11. RUE DES ETANGS GOBERT
78000 VERSAILLES - FRANCE
WWW.NATUREETDECOUVERTES.COM

UNE QUESTION ?
NOTRE CUISINIER EST À VOTRE ÉCOUTE
POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS PAR MAIL :
CUISINIER@RADISETCAPUCINE.COM

RADIS ET CAPUCINE
42. RUE DES PERREYEUX - B.P. 50116
49803 TRÉLAZÉ CEDEX
WWW.RADISETCAPUCINE.COM
CRÉATION RECETTE ET TEXTES : SÉBASTIEN ROMÉ