

# RECETTE DU SIROP à 30° BAUMÉ, SIROP D'IMBIBAGE, SIROP à GÉNOISE DE M.O.F

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-sirop-30-baume-sirop-dimbibage-sirop-genoise/>

Les sirops servent à napper des tartes aux fruits, ou imbiber des biscuits, des génoises, des babas. Le sirop à 30 degrés Baumé (s'écrit: 30° B) est la base des sirops, le Baumé étant une unité de mesure de concentration, unité désuète, mais toujours utilisée en cuisine pour définir la concentration de sucre dans les sirops.

Temps de préparation : 1 Minutes

Temps de cuisson : 5 Minutes

Temps de repos : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base,

## Ingrédients

### **Pour 500 g de Sirop à 30**

213 grammes d'Eau 21,3 Centilitres/213 Millilitres

287 grammes de Sucre

\*Pour un Sirop aromatisé

Une liqueur de Framboises

Ou: Du Kirsh

Ou: Du Rhum

Ou: Du Cointreau

### **Pour 250 g de Sirop à 30**

106,5 grammes d'Eau 10,65 Centilitres/106,5 Millilitres

143,5 grammes de Sucre

\*Pour un Sirop aromatisé

Une liqueur de Framboises

Ou: Du Kirsh

Ou: Du Rhum

Ou: Du Cointreau

### **Pour 750 g de Sirop à 30**

319,5 grammes d'Eau 31,95 Centilitres/319,5 Millilitres

## RECETTE DU SIROP à 30° BAUMé, SIROP D IMBIBAGE, SIROP à GÉNOISE DE M.O.F

430,5 grammes de Sucre

\*Pour un Sirop aromatisé

Une liqueur de Framboises

Ou: Du Kirsh

Ou: Du Rhum

Ou: Du Cointreau

### **Pour 1 kg de Sirop à 30**

426 grammes d'Eau 42,6 Centilitres/426 Millilitres

574 grammes de Sucre

\*Pour un Sirop aromatisé

Une liqueur de Framboises

Ou: Du Kirsh

Ou: Du Rhum

Ou: Du Cointreau

### **Pour 2,35 kg de Sirop à 30 (proportions dans le livre)**

1 kilogramme d'Eau 100,11 Centilitres/1 Litre

1,34 kilogramme de Sucre

\*Pour un Sirop aromatisé

Une liqueur de Framboises

Ou: Du Kirsh

Ou: Du Rhum

Ou: Du Cointreau

## Instructions

1. Mélanger le Sucre (287 g) et l'Eau (213 g ou 21,3 Centilitres/213 Millilitres) dans une casserole
2. Remuer avant de cuire, car une fois que l'on met le feu, on ne doit plus introduire aucun objet, aucune spatule qui pourraient ajouter des impuretés et faire masser le sirop !!
3. Cuire et porter à ébullition
4. Rappel: Ne pas introduire de spatule pendant la cuisson !!  
Pendant la cuisson, se forment des petits cristaux : Ils sont dangereux pour votre sirop ! Ils peuvent en effet retomber dans le sirop et le faire masser !!  
Si le sirop masse, le sirop cristallise, et il faudra le jeter...
5. Afin d'éviter ces cristaux il suffit de passer un pinceau de cuisine trempé dans un verre d'eau sur les parois : A faire régulièrement pendant la cuisson
6. Cuire quelques minutes
7. Veiller sans cesse la température : on doit cuire jusqu'à 105 C
8. Pendant la cuisson, ne pas oublier le coup de pinceau, à tremper dans un verre d'eau puis à

## RECETTE DU SIROP à 30° BAUMÉ, SIROP D'IMBIBAGE, SIROP à GÉNOISE DE M.O.F

essuyer les parois de la casserole

9. Retirer du feu dès que la température atteint 105 C

10. Attention: au delà, le sirop devient trop sombre, ce que l'on veut éviter : le sirop ne doit pas brunir

11. Lorsque la température est atteinte, transférer le sirop dans un récipient, idéalement en verre résistant à la chaleur, genre Pyrex

12. Laisser refroidir à température ambiante

### **Pour un sirop aromatisé**

13. Si vous voulez aromatiser le sirop : Ajouter une liqueur en fonction du type de dessert: Liqueur de Framboises, Kirsh, Rhum, etc...

- Si vous voulez éviter l'alcool : ajouter un sirop non alcoolisé (genre marque "Monin")
- Si vous ne voulez limiter la teneur d'alcool dans le sirop : ajouter la liqueur pendant que le sirop cuit, afin de faire évaporer un maximum d'alcool
- Si vous voulez au contraire la présence d'alcool : on attend que le sirop refroidisse puis on ajoute la liqueur (afin de préserver la saveur)