

Destilação de Licor de Laranja utilizando um utensílio de destilação de 6L

Ingredientes: Laranjas, açúcar amarelo, bebida neutra (por exemplo, vodka)

Método: Processo de destilação simples

Alambiques aconselhados:

- [Alambique Tradicional](#)
- [Alquitarra](#)
- [Utensílio de Destilação](#)
- [Recipiente Banho-Maria com Alambique](#)
- [Alambique Profissional de 130 L \(destilação através de banho-maria\)](#)



Fazer um licor de laranja não é tão difícil quanto se possa pensar e pode tornar-se deveras engraçado, especialmente se pretender divertir os seus convidados e servir-lhes um licor de laranja recém-confeccionado após um delicioso jantar. Simplificamos o processo providenciando-lhe as instruções passo a passo para destilar o seu próprio licor de laranja.

Não obstante, se utilizar nesta demonstração um utensílio de destilação, pode utilizar neste processo qualquer outro tipo de alambique.

Muitas famílias portuguesas utilizam esta mesma receita para fazerem licor de laranja em casa. Também pode constituir uma excelente base para muitos pratos, como galinha assada com mel e laranja. Recorde que pode alterar esta receita utilizando outros citrinos, adicionando cravinho ou mel. Use a sua imaginação e não esqueça de usar moderadamente as especiarias, caso contrário estas poderão estragar o seu licor.

Receita:



1

Num recipiente, coloque as laranjas cortadas em rodelas e adicione-lhes açúcar amarelo...



2

Depois, adicione uma bebida neutra de uma destilação previamente efectuada ou vodka, que encontrará à venda em qualquer estabelecimento...



3

Agora espalhe um pouco mais de açúcar sobre todas as laranjas...



E deixe que esse preparado repouse durante a noite para que os sabores se misturem...



4

Depois de deixar repousar esta mistura ao longo da noite pode começar a preparar a destilação. Verta a bebida neutra no pote e se quiser pode adicionar água (dependendo do teor alcoólico que pretenda conferir ao seu licor).



5

Adicione agora o líquido resultante da mistura que efectuou no pote...



6

Posteriormente coloque o crivo no pote transformando-o numa unidade de destilação a vapor que funciona através de um [processo de destilação a vapor](#).



7

Coloque as rodela de laranja sobre a criva pois deste modo os vapores ascendentess irão misturar-se com elas, intensificando ainda mais o aroma do licor. Coloque a tampa e ajuste-a à vedação de borracha...



8

Monte o utensílio de destilação, conectando a serpentina de condensação através da união rápida de latão...



9

Una a tampa ao pote utilizando o eixo de compressão para apertar e encher a unidade de condensação com água fria...



10

Inicialmente, adapte a temperatura ao máximo. Verifique regularmente a temperatura do tubo perto da união rápida de latão. Quando já não conseguir colocar a mão no tubo perto da união rápida de latão, esteja certo de que o destilado já teve estar a destilar. Diminua a temperatura e mantenha a destilação lenta. Uma destilação lenta assegura uma bebida de boa qualidade.



11

Utilize o pequeno copo de cobre incluído no aparelho e colha todo o destilado. Uma vez que estamos a usar bebida pura destilada não há necessidade de remover as impurezas.

12

E eis que o líquido dourado ficou pronto para ser desfrutado!

