



10

RECETTES PÉTILLANTES DE
COCKTAILS

DE QUOI DEVENIR
ROUGE DE PLAISIR !





EDITO
PARTAGE D'ÉMOTIONS



Plus qu'un simple assemblage d'ingrédients, le cocktail est un vrai **moment de plaisir**, un **révélateur d'émotion**. Il éveille les sens... Et plus encore celui du goût. Car le cocktail relève avant tout d'une démarche gustative, le barman s'apparentant à un chef de cuisine qui manipule des éléments pour la plupart liquide afin de créer un **jeu de textures** et de saveurs doublé d'une **composition visuelle**.



Et le fait qu'un cocktail ne contienne pas d'alcool ne change évidemment en rien ses qualités ! Souvenons nous que c'est durant la période de la prohibition aux Etats-Unis que ce mode de consommation de cocktails sans alcool se mit en place. Les barmans surent faire jouer leurs compétences en matière de mixologie pour innover et imaginer des nouvelles boissons.

Il en va de même avec **l'eau gazeuse naturelle Badoit** dont la **pétillance** ne pouvait que s'accorder avec cet **acte créatif**. Ou quand l'eau devient un élément à part entière de la dégustation d'un cocktail !



ROUGE ITALIEN



INGRÉDIENTS

4 fraises
2 feuilles de basilic
5 ml de vinaigre
balsamique
10 ml de jus de
citron vert

Top Badoit Rouge



TECHNIQUE

Mettre les feuilles de basilic et les fraises au fond du verre à mélange. Piler puis ajouter le vinaigre balsamique et le jus de citron vert. Remplir de glace, frapper, puis passer en filtrant à l'aide de la passoire à glaçons et d'une passoire fine dans un verre highball rempli de glace. Allonger de Badoit Rouge. Remuer et décorer d'une feuille de basilic et d'une fraise.



matador



INGRÉDIENTS

30 ml de jus de pastèque

6 de feuilles de menthe

20 ml de simple syrup

Top Badoit Rouge

TECHNIQUE

Mettre la menthe et le sucre dans le fond du verre de service. Piler puis ajouter le jus de pastèque. Remplir de glace pilée. Allonger de Badoit Rouge. Remuer et décorer d'un quartier de pastèque et d'une feuille de menthe.



ROUGE EQUATEUR



TECHNIQUE

Préparation du sirop d'Hibiscus (pour 1/2 litre) :

100 g de fleur d'Hibiscus

2 clous de girofle

1 baton de cannelle

1/5 l d'eau

250 g de sucre blanc en poudre



Préparation de la boisson :

Mettre le gingembre au fond du verre à mélange. Ajouter le sucre, piler puis ajouter le jus de citron et le sirop d'Hibiscus. Remplir de glace, frapper puis passer en filtrant à l'aide de la passoire à glaçons et d'une passoire fine dans un verre highball rempli de glace.

Allonger de Badoit Rouge. Remuer et décorer d'une fleur d'Hibiscus.



INGRÉDIENTS

25 ml de sirop d'Hibiscus (Sorel)

25 ml de jus de citron vert

1 dé de gingembre

Top Badoit Rouge



T'ES ROUGE

INGRÉDIENTS

50 ml de thé Earl Grey
20 ml de jus de citron jaune
20 ml de simple syrup
2 framboises
Top Badoit Rouge

TECHNIQUE

Mettre les framboises au fond du verre à mélange. Ajouter le sucre, piler puis ajouter le thé et le jus de citron. Remplir de glace, frapper puis passer en filtrant à l'aide de la passoire à glaçons et d'une passoire fine dans un verre highball rempli de glace. Allonger de Badoit Rouge. Remuer et décorer avec une framboise.



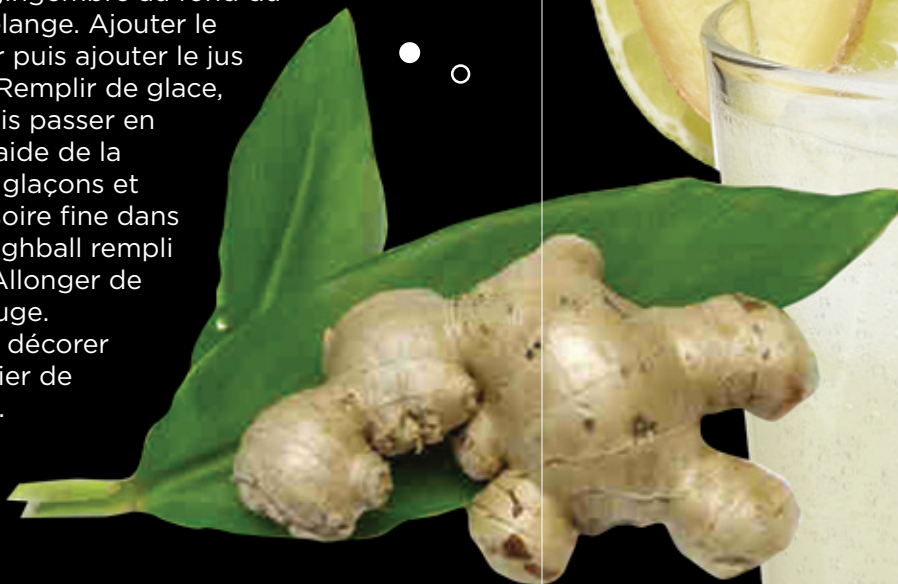
GINGER FIESTA

INGRÉDIENTS

1 dé de gingembre frais
25 ml de jus de citron vert
25 ml de simple syrup
Top Badoit Rouge

TECHNIQUE

Mettre le gingembre au fond du verre à mélange. Ajouter le sucre, piler puis ajouter le jus de citron. Remplir de glace, frapper puis passer en filtrant à l'aide de la passoire à glaçons et d'une passoire fine dans un verre highball rempli de glace. Allonger de Badoit Rouge. Remuer et décorer d'un quartier de citron vert.



FRAMBOISE FEVER



INGRÉDIENTS

8 feuilles de menthe
8 framboises
20 ml de jus de citron jaune
20 ml de sirop d'Hibiscus*
Top Badoit Rouge

TECHNIQUE

Ecraser à l'aide d'un pilon les feuilles de menthe dans un verre tumbler (tube) puis ajouter de la glace pilée jusqu'à la moitié du verre. Dans le fond du shaker, piler les framboises et verser le sirop d'Hibiscus et le jus de citron. Shaker avec énergie et servir dans le verre tumbler. Mélanger soigneusement et compléter avec de la Badoit Rouge. Remuer et décorer d'une framboise et d'une tête de menthe.



* Pour 100 ml : 10 g de feuilles d'Hibiscus séchées, infusées avec 50 g de sucre et 50 ml d'eau

DOLCE VITA



INGRÉDIENTS

40 ml de purée de pêche blanche

10 ml de jus de citron

5 feuilles de menthe

10 ml de simple syrup

Top Badoit Rouge



TECHNIQUE

Mettre la menthe et le sucre dans le fond du verre de service. Piler délicatement de manière à faire ressortir les parfums de menthe sans hacher les feuilles.

Ajouter la purée de pêche et le jus de citron.

Remplir de glace et remuer à l'aide de la cuillère à mélange.

Allonger de Badoit Rouge.

Décorer d'une tête de menthe.



50 GRENADE

INGRÉDIENTS

- 40 ml de jus de grenade
- 20 ml de sirop de coriandre*
- Top Badoit Rouge
- ○

TECHNIQUE

Shaker avec énergie le sirop de coriandre ainsi que le jus de grenade et servir dans un verre tumbler (tube) rempli de glaçons. Compléter avec de la Badoit Rouge. Remuer et décorer avec des feuilles de coriandre.



* Pour 100 ml : 25 feuilles de coriandre infusées et filtrées avec 50 g de sucre et 50 ml d'eau

LES INSTRUMENTS ? DES INDISPENSABLES !

Certains pensent qu'il suffit de quelques bouteilles et d'un shaker pour faire un cocktail. Ils auraient tort... Voici la liste des outils indispensables pour réaliser des cocktails dignes de ce nom.



CUILLÈRE À COCKTAIL

Préférez la cuillère à cocktail d'une contenance de 5 ml, dotée d'un long manche métallique en spirale et d'une extrémité aplatie ou lestée. L'extrémité lestée de cette cuillère peut également servir de pilon.



PASSOIRE À GLAÇONS

Utilisez de préférence une passoire à glaçons munie d'une spirale de fil métallique pour filtrer une boisson qui sort du shaker après avoir été shakée.



MESURE (jigger)

Mesurer "à vue d'œil" n'est pas toujours la meilleure façon de produire une boisson de qualité. Quelques recettes demandent une grande précision. Attention, il existe différentes tailles.



PRESSE-AGRUMES (Squeezer)

Vous trouverez des presse-agrumes en métal dans la plupart des boutiques de cuisine. Ils sont parfaits pour presser instantanément le jus d'un demi citron.



PILON

Achetez plutôt un pilon en bois huilé ou brut. Les pilons en plastique alimentaire ont fait récemment leur apparition sur le marché mais ils n'ont pas le look ni le toucher idéal du bois.



SHAKER

Utilisez de préférence un shaker Boston composé d'une partie métallique et d'une partie en verre. Attention, le shaker 3 pièces que l'on trouve fréquemment a tendance à se bloquer en se gelant et il est pratiquement impossible même pour un professionnel de l'utiliser régulièrement.



VERRE
HIGHBALL



VERRE À
COCKTAIL



VERRE À
WHISKY

BADOIT ROUGE
SUIVEZ LE FIL...

SENSATIONS

FORTES

LÉGÈRETÉ

FRAÎCHEUR



...ROUGE !

Furieusement Tendance !

Le rouge est sûrement la couleur la plus fascinante qui soit.

Extrêmement en vogue, elle s'affiche en mode, en beauté, en déco, dans les lieux branchés...

Qui n'a pas vu la robe d'Armani ou de Versace, le Rouge Coco de Coco Chanel, les mocassins de Dolce & Gabbana, le sac Armani, les vases en cristal couleur rubis signés Kartell, Emu, Round...

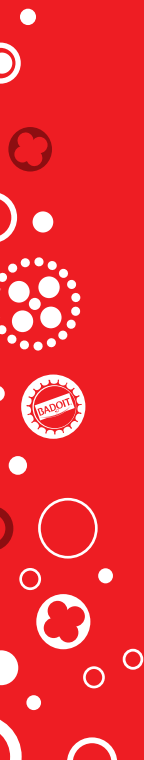
Avec sa **nouvelle bouteille de 33 cl**, rouge transparente, chic, sexy et ultra fashion, Badoit surfe sur la tendance !

33 cl de bulles fines et intenses stimulant les papilles pour se rafraîchir à tout moment de la journée et pétiller de joie !

Pour toutes les envies de folies, de fantaisie, de sensations fortes, de légèreté et de fraîcheur...

Il n'y a plus qu'à demander une Badoit Rouge !





www.badoit.fr