

INSPIRATIONAL

UN GUIDE EXCLUSIF QUI VOUS INSPIRE POUR FINIR VOS MOCKTAILS
ORGANISÉE PARMARIE & KAAT, FONDATRICES DU THE MOCKTAIL CLUB



GARNISH GUIDE

The Mocktail Club propose des cocktails sans alcool à base de fruits frais et d'herbes. Les mélanges uniques sont faibles en sucre et 100% Bien sûr. Les mocktails sont prêts à l'emploi : secouez, servez, garnissez et votre boisson 0% préférée est prête en un rien de temps.

Garnir un mocktail peut faire des merveilles tant pour la présentation que pour le goût. Une tranche de citron vert séchée, une brindille des herbes fraîches ou un aliment coloré la fleur ajoute non seulement de la couleur, mais peut également rehausser le goût du mocktail en ajoutant une couche supplémentaire de complexité et d'arôme.

fondatrices de The Mocktail Club, a élaboré 3 niveaux de garniture par mocktail en plus du service parfait pour ce guide de garniture inspirant. La complexité ou l'exclusivité de chaque mocktail augmente par niveau en termes de préparation et de choix de garniture.

Vous organisez bientôt un brunch cosy, une soirée entre amis, un dîner en famille...? Laissez-vous inspirer par ce guide et surprenez-vous entreprise avec des cocktails sans alcool élevés!

Cheers!
Kat en Marie



GARNISH TOOLS

Éplucheur
lame
étagère
Four
Flacon d'espuma
Shaker à cocktails
Mixer
Bol mélangeur
Tamis
Plus léger
passoire
Congélateur

RECETTES DE BASE

FABRICATION D'ESPUMA

1. Choisissez un fruit comme assaisonnement.
2. Pressez les fruits dans le jus (120 ml)
3. Faire tremper 6 feuilles de gélatine dans de l'eau tiède.
4. Ajoutez le tout et battez avec un fouet.
5. Ajouter un filet d'huile d'olive.
6. Versez le mélange dans une bouteille d'espuma.
7. Mettez 1 cartouche de gaz et gardez au frais.

VERRERIE ET BLOCS DE GLACE

Nous avons utilisé un mélange de verres pour compiler ce guide. Avec un verre tumbler standard, nous utilisons toujours 4 glaçons. Aimez-vous utiliser des blocs de glace uniques ? Vous pouvez facilement le faire vous-même au congélateur. Plus la glace est claire, plus elle est belle dans votre cocktail sans alcool.

La glace est une partie importante d'un mocktail savoureux. La glace garde la glace froide, donc plus vous utilisez de glace, moins elle se diluera rapidement. Et un délicieux mocktail frais est bien sûr un must !

AGRUMES SECS

1. Lavez les citrons verts.
2. Chauffer le four à 70°C.
3. Coupez le citron vert en tranches aussi fines que possible.
4. Cuire les tranches au four pendant 5 heures.



NIVEAU 1

Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons. Garnir d'une achillée millefeuille et d'une tranche de citron vert séché. Vous pouvez acheter les tranches de citron vert séchées dans la boutique en ligne du Mocktail Club ou simplement les fabriquer vous-même !



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre bouteille, versez sur des glaçons et terminez par un brin de pistoe, mieux connu sous le nom de basilic grec et une tranche de citron vert séché.



NIVEAU 2

Faire une bande de jus de citron vert à l'extérieur du verre et saupoudrer de poudre de matcha. Ajouter de la glace au verre après avoir appliqué la bande. Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons.



NIVEAU 3

Secouez doucement votre bouteille et versez sur un gros glaçon. Terminez avec du citron kaffir et 3 gouttes d'huile de basilic.

Vous pouvez facilement fabriquer vous-même de l'huile de basilic :

1. Rincez quelques feuilles de basilic.

2. Ajouter 200 ml d'huile de pépins de raisin et mélanger à une huile aromatique.

3. Versez-le dans un tamis et conservez-le au réfrigérateur.



N°2 APPLE & THYME

NIVEAU 3

Réaliser un granité du mocktail Apple & Thyme : mettre 50 cl de mocktail dans un bol mixeur et le mettre au congélateur pendant 4 heures. Mélanger toutes les demi-heures à la cuillère jusqu'à obtenir un granité. Remplissez à moitié votre verre de granité et versez-le sur le mocktail. Vous n'ajoutez pas de glace au mocktail



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre flacon, versez sur des glaçons. Garnir d'un brin de thym et d'une tranche de citron vert séché. Le séché vous pouvez acheter des tranches de citron vert sur la boutique en ligne de The Mocktail Club ou vous pouvez simplement les faire sympa toi-même !



NIVEAU 1

Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons. Garnir d'une branche de thym et d'un tranche de pomme séchée.



NIVEAU 2

Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons. Terminez par un tranche de pomme et un brin de thym brûlant. Soufflez juste avant servir.



NIVEAU 1

Secouez doucement votre bouteille et versez à partir d'un gros glaçon. Terminer par un carpaccio de betterave chioggia. Couper la betterave en tranches très fines à l'aide d'un économe ou d'un couteau.



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre bouteille, versez sur des glaçons réguliers et décorez de grains de poivre rose et d'une tranche de citron vert séchée.



NIVEAU 2

Secouez doucement votre bouteille et versez sur un gros glaçon. Garnir d'un quartier de figue et d'une fleur comestible.



NIVEAU 3

Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons. Terminez par un espuma de citron vert et parsemer de baies de poivre rose broyées.



N°4 GREEN TEA & ORANGE BLOSSOM

NIVEAU 1

Secouez doucement votre bouteille et versez sur un gros glaçon. Terminer par une boucle de zeste d'orange et un brin verveine.



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre bouteille, versez sur des glaçons réguliers et décorez d'un brin de menthe et d'une tranche de citron séché. Vous pouvez acheter les tranches de citron via The Mocktail Club ou simplement les fabriquer vous-même.



NIVEAU 2

Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons. Garnir de baies d'argousier et d'une fleur comestible.



NIVEAU 3

Terminer par une boucle de zeste de bergamote. Vous pouvez facilement faire celui-ci avec un éplucheur, puis coupez le bords inclinés. Verser le mocktail sur un gros bloc de glace.



NIVEAU 3

On va secouer pour obtenir une belle couche de mousse. Ajouter 3cl d'aquafaba à 150 ml de mocktail et secouez-le avec 4 blocs de glace. Versez-le dans votre verre avec une passoire pour que la glace ne se retrouve pas dans votre mocktail. Vous n'ajoutez pas de glace au mocktail. Enfin, terminez votre mocktail avec une feuille de basilic rouge.



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre bouteille, versez sur des glaçons réguliers et terminez avec des baies de poivre rose et une fleur comestible. Vous pouvez acheter les baies de poivre rose via The Mocktail Club.



NIVEAU 1

Secouez doucement votre bouteille et versez sur un gros glaçon. Terminer par un carpaccio de pamplemousse. Le carpaccio est une technique de coupe dans laquelle vous coupez des tranches très fines avec un couteau bien aiguisé.



NIVEAU 2

Faire une bande de jus de citron vert à l'extérieur du verre. Terminer avec un rebord de fraisé baies de poivre rose. Le rose les baies de poivre peuvent être moulues au mortier ou dans un moulin à poivre. Ajouter de la glace au verre après avoir appliqué la bande. Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons.



NIVEAU 2

Secouez doucement votre bouteille et versez sur un gros glaçon. Garnir de cordons de piment, de très fins fils de piment séché.

N°7 LEMONGRASS & CHILI



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre bouteille, versez sur des glaçons réguliers et garnissez de tranches de jalapeño et d'une tranche de citron vert séché. Vous pouvez acheter les tranches de citron vert séchées dans la boutique en ligne du The Mocktail Club ou vous pouvez simplement les fabriquer vous-même !



NIVEAU 1

Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons. Terminer avec un citron vert feuille de kaffir et tranches de jalapeño. Ces deux ingrédients aromatiques rehausseront encore le goût du mocktail.



NIVEAU 3

Pour créer une belle couche de mousse secouer la protéine d'œuf, 150 ml de mocktail et 4 blocs de glace dans un shaker. Versez ceci dans votre verre avec une passoire pour que la glace dans le shaker laissé derrière. Terminer avec des gouttes de l'huile de chili.

Vous pouvez facilement fabriquer vous-même de l'huile de piment : mélangez 1 cuillère à soupe de flocons de piment avec 100 ml d'huile de pépins de raisin. Filtrez-le lentement et conservez au réfrigérateur.



N°8 RHUBARB & FENNEL

NIVEAU 3

Secouez doucement votre bouteille et versez sur un gros glaçon. Garnir d'une rondelle de rhubarbe et poivre timut moulu.

Traverser avec un couteau bien aiguisé une branche de rhubarbe pour une personne ruban très fin. Vous pouvez moudre le poivre timut avec un mortier ou un moulin à poivre.



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre bouteille, versez sur des glaçons réguliers et terminez par un brin d'aneth et quelques baies de poivre timut.



NIVEAU 1

Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons. Terminer avec une brindille fenouil de mer. Cette herbe a un riche saveur salée et anisée.



NIVEAU 2

Faire une bande de jus de citron vert à l'extérieur du verre. Terminez par un bord de poivre timut moulu. Vous pouvez moudre le poivre timut au mortier ou dans un moulin à poivre. Ajouter de la glace au verre après avoir appliqué la bande. Secouez doucement votre bouteille et versez sur des glaçons.



NIVEAU 2

En raison de la teneur élevée en protéines, vous pouvez le secouer sans aucun ajout. Agiter avec quelques glaçons dans un shaker et verser dans un verre muni d'un tamis.

Garnir de poudre de mûre.



THE PERFECT SERVE

Secouez doucement votre bouteille, versez sur des glaçons réguliers et terminez avec un brin d'estragon, une fleur de camomille et un tranche de citron séché.



NIVEAU 1

Terminer par une brochette de mûres.



NIVEAU 3

Mélanger 100 gr de sucre, 35 ml d'eau, 2 cuillères à soupe de miel. Laissez cuire sans remuer dans une casserole. Versez-le sur un tapis en silicone en cercles de 2 cm et laissez-le durcir au réfrigérateur.

