

Cocktailuri

XXL



Sandrine Houdré-Grégoire

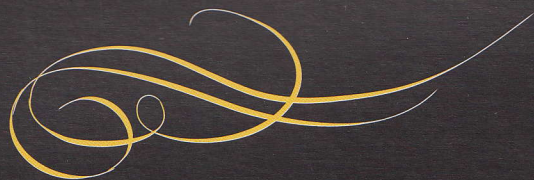
Fotografii: Fabrice Besse

LAROUSSE



editura rao

CUPRINS



EXOTICE

Oh, Macarena.....	4
Caococo.....	6
Mango Tango	7
Peachy Tea	10
Tchiutchiuuu	12
Rubiji	13
Passionito.....	16
Sexy Lady.....	18
Aloe Loa.....	19

CLASICE

Mojito	22
Long Island Iced Tea.....	24
Piña Colada.....	25
Cosmopolitan.....	28
Aperol Spritz.....	30
Margarita	31
Pimm's Cocktail	34
Negroni	36
Soupe Angevine.....	37
Americano.....	40

ACIDULATE ȘI VINURI

Sangria roșu.....	42
Sangria rosé.....	43
Sangria alb	46
1001 iasomii.....	48
Cidrată.....	49
Pop in Parigi.....	52
Bule & Pară	54

‘Bitter Land.....	55
Punciul domnişoarei Citronelle.....	58
Toni Plângăciosul.....	60
‘Blondie.....	61
Măde in Love	64
Black is Back.....	66
Zâna din Provence.....	67

GURMANDE

Suzie.....	70
Milky Nuts.....	72
Grasshopper	73
Spiriduş gurmand.....	76

IEJERE

Iazul fără vioară.....	78
Citronada mamei Pauline.....	79
Grădina fermecată.....	82
Fruti Bum Bum.....	84
Ia pescuit de fructe.....	85
Ia Moara Frumoasă	88
Fall in Love.....	90
Exotic Lipstick.....	91



OH, MACARENA



- 50 cl rom alb
- 25 cl lichior de portocale
- 50 cl suc de portocale
- 50 cl suc de ananas
- 1 păstaie de vanilie
- 1/4 ananas proaspăt
- 1 portocală
- 5 felii de ghimbir proaspăt
- 100 g zahăr pudră

1 Tăiați păstaia de vanilie în două, fructele felii și așezați-le într-un castron sau o carafă mare. Adăugați zahărul, sucul de fructe, lichiorul de portocale și romul. Amestecați cu un polonic.

2 Lăsați să se odihnească la rece sau adăugați cuburi de gheață în momentul servirii.

SFAT



Scobiți interiorul păstăii de vanilie, apoi puneți semințele în cocktail pentru un parfum mai intens.



CAOCOCO



- ☞ 50 cl rom negru
- ☞ 25 cl apă de cocos
- ☞ 1 l suc de ananas
- ☞ 10 cl lichior de nucă de cocos
- ☞ 1/4 ananas proaspăt
- ☞ 4 lămâi verzi
- ☞ 10 cl sirop de agave
- ☞ 2 batoane de scorțișoară

1 Tăiați ananasul în bucățele și radeți coaja lămâilor verzi. Așezați-le într-un castron împreună cu siropul de agave și scorțișoara. Adăugați romul și lăsați să infuzeze la rece aproximativ 24 de ore, amestecând din când în când.

2 Turnați apa de cocos, sucul de ananas și lichiorul de nucă de cocos, apoi amestecați. În momentul servirii adăugați gheață.



SFAT

După câteva ore, gustați cocktailul pentru a vă asigura că gustul de scorțișoară nu este prea pregnant. Dacă este cazul, scoateți scorțișoara înainte de a fi încheiată macerarea.



MANGO TANGO



- 50 cl rom alb
- 1 l suc de mango
- 10 cl lichior de piersici
- 1 mango proaspăt
- 40 cl suc de portocale
- 2 lămâi verzi
- 200 g zahăr pudră
- 3 stelute de anason

1 Tăiați fructul de mango în felii și lămâile în rondele, apoi așezați-le într-un bol. Adăugați zahărul, sucul de mango, sucul de portocale, lichiorul de piersici, romul și stelutele de anason. Amestecați.

2 Păstrați bolul la rece și adăugați cuburi de gheață în momentul servirii.



Sfat

Tăiați fructul de mango în două în jurul sâmburelui și învârtiți cele două părți până se desprind una de cealaltă, apoi faceți-le felii de aproximativ 1 cm grosime.