

Cocktails créatifs

Informations aux enseignants



1/5

Tâche	L'enseignant met les ingrédients et les ustensiles nécessaires à la disposition des élèves (voir recettes). Ensuite, en groupes, les élèves mélangent différentes boissons sans alcool.
Objectif	Le cours est agrémenté par la préparation de cocktails sans alcool.
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Recettes • Ingrédients selon les recettes
Forme sociale	Travail de groupe
Durée	Env. 30 minutes

- Les quantités reprises dans les recettes sont prévues pour une boisson.
- Un set de dégustation de Rimuss peut être commandé via kiknet: <https://www.kiknet-rimuss.org/fran%C3%A7ais/set-de-d%C3%A9gustation-pour-%C3%A9coles/>

Informations supplémentaires:

D'autres recettes peuvent être commandées chez Rimuss & Strada:
 Rimuss & Strada Wein AG
 Wein- und Traubensaftspezialitäten
 Dickistrasse 1
 CH-8215 Hallau

Source: Recettes issues de «Kreative Drinks ohne Alkohol», Kreativküche Weidmann, Müller-Verlag Rüslikon et de recettes maison de Rimuss & Strada Wein AG.

Cocktails créatifs

Recette



2/5

Création de cocktails

<p>Devoir:</p>	<p>En groupes, mélangez une variété de cocktail. Goûtez aussi les cocktails des autres, lequel est votre préféré?</p>
-----------------------	---



Recette 1: bananes-raisins

Ingrédients pour une portion:

10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss

Champion

1 boule de glace à la vanille

½ petite banane mûre

1 citron (jus et écorce)

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Mixer
- Verres

Marche à suivre:

Couper la banane très finement puis bien mélanger tous les ingrédients dans le mixer et servir.

Cocktails créatifs

Recette



3/5

Recette 2: Grand Elysée

Ingrédients pour une portion:

10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Party
 ½ citron et jus
 1 CS de sucre
 5 cl d'eau minérale
 1 CC de miel d'abeille
 ½ blanc d'œuf

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Shaker à cocktails
- Verres

Marche à suivre:

Placer tous les ingrédients dans le shaker et bien mélanger jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajouter simplement de l'eau minérale si le mélange est trop sucré.

Recette 3: Blue Litchi Peach

Ingrédients pour une portion:

5 cl de jus de pêche
 15 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Fruité
 1 CS de sirop de curaçao bleu

- Verre gradué
- Verres

Marche à suivre:

Mélanger le jus de pêche et le mousseux sans alcool, verser le tout dans un verre, incorporer lentement le sirop pour que les liquides ne se mélangent pas.

Recette 4: Punch au tilleul

Ingrédients pour une portion:

2 sachets de thé de tilleul
 20 cl d'eau
 ½ citron non traité (jus et écorce)
 ½ orange (uniquement le jus)
 40 cl de jus de raisin rouge, par ex. Urpress
 Sucre selon les goûts

- Verre gradué
- Plaque de cuisson et casserole
- Couteau et planche
- Chinois
- Verres

Marche à suivre:

Faire bouillir le thé avec de l'eau et l'écorce de citron, et laisser infuser quatre minutes. Passer au chinois puis ajouter les jus de fruits et le jus de raisin, faire cuire brièvement et sucrer selon les goûts.

Cocktails créatifs

Recette



4/5

Recette 5: Secco Hugo

Ingrédients pour une portion:

2 CS de sirop de fleur de sureau
 5 cl d'eau minérale
 5 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Bianco
 Dry
 2 glaçons
 Feuilles de menthe
 1 rondelle de citron

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Verres

Marche à suivre:

Verser tous les ingrédients jusqu'aux glaçons inclus dans un verre, mélanger, décorer avec les feuilles de menthe et le citron.

Recette 6: Rafrâichissement «merano»

Ingrédients pour une portion:

10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Blanc
 Party
 5 cl de jus d'ananas
 5 cl de jus de cassis
 Glaçons
 Feuilles de menthe

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Verres

Marche à suivre:

Mélanger les jus, ajouter les glaçons.
 Hacher les feuilles de menthe finement et les incorporer au cocktail.

Recette 7: Cocktail Tutti frutti

Ingrédients pour une portion:

10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Blanc
 Party
 1 CC de jus de fraise et 1 CC de jus de framboise
 1 CC de jus de citron
 5 cl de jus d'orange
 Glaçons

- Verre gradué
- Shaker à cocktails
- Verres

Marche à suivre:

Mélanger tous les ingrédients et servir.

Cocktails créatifs

Recette



5/5

Recette 8: Cinussa

Ingrédients pour une portion:

10 cl de jus de raisin aux extraits d'artichaut, par ex.

Urpress Cinuss

½ pomme épluchée

1 boule de glace au citron

1 CS de jus de cassis

évent. jus de citron

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Verres

Marche à suivre:

Couper la pomme en petits dés et les déposer dans le verre avec la glace au citron. Remplir le verre avec le jus de cassis et le Cinuss, et relever éventuellement avec du jus de citron.

Recette 9: Citrus-Kick (punch)

Ingrédients pour une portion:

75 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss

Champion

50 cl d'eau minérale gazeuse

2 oranges

1 citron

16 g de sucre vanillé

250 g de raisins blancs

2 CS de sucre

- Couteau et planche
- Verre gradué
- Bol à punch et verres

Marche à suivre:

Couper le citron et les oranges en deux, les trancher et les déposer dans le bol à punch avec les raisins coupés en deux. Saupoudrer de sucre et de sucre vanillé, ajouter le mousseux sans alcool et réserver au frais pendant une heure. Ajouter l'eau minérale et réserver au frais pendant une heure.

Recette 10: Drink au gingembre et au citron vert

Ingrédients pour une portion:

½ citron vert (jus et écorce)

10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Rosé

1 dl de soda au gingembre

Glaçons

- Couteau et planche
- Shaker à cocktails
- Verres

Marche à suivre:

Mélanger vigoureusement le mousseux et le jus de citron dans le shaker avec les glaçons, verser dans le verre avec les glaçons et compléter avec le soda au gingembre.