Introduction

Informations aux enseignants



1/3

Tâche	Les élèves préparent des cocktails sans alcool en suivant les instructions des recettes.
Objectif	Les élèves ont une introduction au thème.
Matériel	 Recettes Ingrédients selon les recettes
Forme sociale	Travail de groupe
Durée	20 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/deutsch/degustationsset-f%C3%BCr-schulen/ D'autres recettes sont disponibles sur le site www.rimuss-strada.ch ou peuvent être commandées auprès de:

Rimuss & Strada Wein AG

Wein- und Traubensaftspezialitäten

Dickistrasse 1

Ch-8215 Hallau

Source (recettes): Rimuss & Strada Wein AG

Informations

supplémentaires:

Recettes



Cocktails

Devoir:

En groupes, préparez différents cocktails et goûtez le résultat!



Recette 1: Drink au gingembre et au citron vert

Ingrédients pour une portion:

½ citron vert (jus et zeste) 10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Rosé 1 dl de soda au gingembre (Ginger Ale) 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.

Recette 2: 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 zeste)

- 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.



3/3

Recette 3: Rafraîchissement «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:

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

Recette 4: 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.

