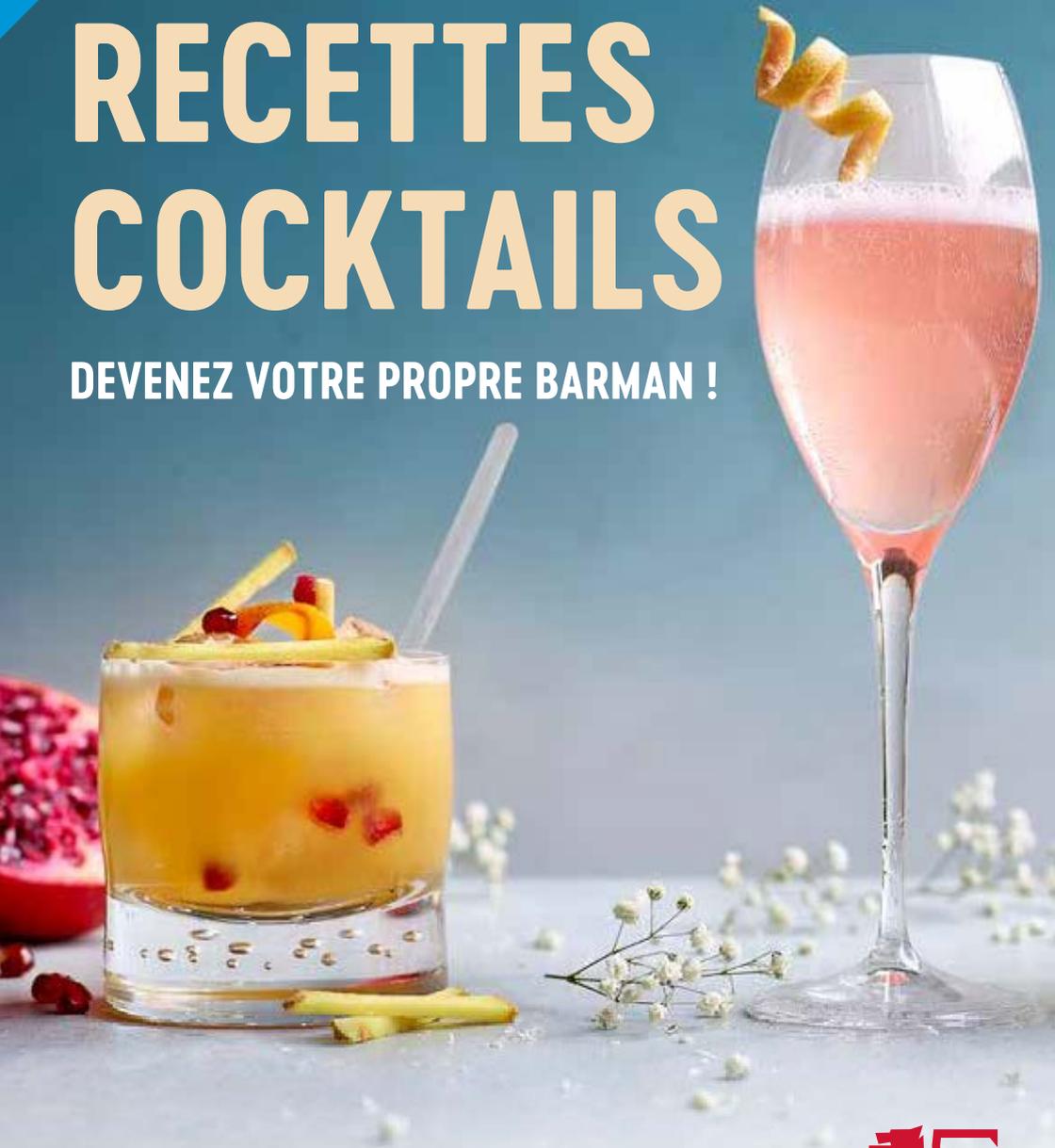


DELHAIZE LUXEMBOURG 2022

RECETTES COCKTAILS

DEVENEZ VOTRE PROPRE BARMAN !



COMMENT RÉUSSIR SES COCKTAILS ? DÉCOUVREZ TOUS LES INDISPENSABLES !

FRENCH 75

Ingrédients

- 35ml de Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon
- 75ml de Champagne Brut (frais)
- 15ml de jus de citron fraîchement pressé
- 1/2 cuillère à café de sucre blanc en poudre ou 5ml de sirop de sucre
- Garniture : zeste de citron

Préparation

- Ajoutez le citron frais et le sucre dans un shaker et remuez pour les dissoudre.
- Ajoutez Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon et remplissez de glaçons.
- Secouez énergiquement, puis filtrez dans votre verre à l'aide d'une passoire à cocktail.
- Versez le champagne frais, remuez lentement et décorez d'un zeste de citron.



Voir p. 12
du Guide
Spiritueux
2022

Bombay Sapphire Premier Cru (ABV : 47%) est la nouveauté de la marque de gin anglaise qui honore les plantes que l'on retrouve dans le gin iconique éponyme, tout en mettant l'accent sur les saveurs fraîches des célèbres agrumes de Murcia. Cette nouvelle expression est considérée par la marque comme super premium et a été conçue comme une ode aux agrumes qui ont fait la réputation de la ville espagnole.

Les agrumes sont clairement à l'honneur dans Bombay Sapphire Premier Cru : en plus des célèbres citrons Fino, on retrouve dans cette nouvelle expression les mandarines et les oranges Navel qui s'accordent en harmonie pour offrir une saveur d'agrumes complexe.

TOM COLLINS

Ingrédients

- 25ml de Tanqueray N° Ten
- 25ml de jus de citron
- Soda water
- Garniture : tranche de citron ou pamplemousse.

Préparation

- Remplissez un verre au $\frac{3}{4}$ avec des glaçons.
- Versez le Tanqueray N° Ten et le jus de citron sur les glaçons.
- Complétez avec du soda water.
- Mélangez délicatement et garnissez de la tranche de citron.

Voir p. 17
du Guide
Spiritueux
2022

Le Tanqueray London Dry Gin a été créé en 1830 par Charles Tanqueray et est réalisé, aujourd'hui encore, selon la même **préparation classique et intemporelle**. Il a ensuite créé le Tanqueray N° Ten (ABV : 47%). Il constitue un standard en tant que **premier gin de très haute qualité**. Il a été élu gin le plus tendance, le mieux vendu, et, de manière générale, boisson favorite des barmen. Distillé à quatre reprises, il est fait des ingrédients végétaux classiques du gin Tanqueray : baie de genièvre, coriandre, angélique, réglisse. Agrumes frais, citrons verts, oranges et pamplemousses roses sont ensuite mélangés à des fleurs de camomille dans le Tiny Ten, fût auquel le breuvage doit son nom.

Se déguste idéalement avec du tonic, beaucoup de glace et un morceau de pamplemousse rose, ou avec du vermouth sec et un soupçon de pamplemousse rose pour un martini parfait.



BACARDÍ OCHO OLD FASHIONED

Ingrédients

- 50ml de rhum Bacardí Reserva Ocho
- 5ml de sirop de sucre
- 2 traits d'Angostora Bitters
- Garniture : zeste d'orange

Préparation

- Mettez tous les ingrédients dans un verre à whisky.
- Remplissez-le de glace et remuez bien jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et très froid.
- Garnissez d'un zeste d'orange.

Voir p. 30
du Guide
Spiritueux
2022

Né en 1862, ce Bacardí 8 Años (ABV : 40%) a été conçu par la famille Bacardí pour les occasions spéciales.

Savez-vous pourquoi le logo de Bacardí est une **chauve-souris** ? L'idée est venue de Doña Amalia Bacardí, qui a vu un jour des chauves-souris dans la distillerie familiale, attirés par le doux parfum de la mélasse et du sucre de canne. Toujours **symbole de chance**, la chauve-souris est devenue l'animal identificateur de la famille, un blason aujourd'hui reconnu dans le monde entier.



CLASSIC MARGARITA

Ingrédients

- 45ml de Patrón Silver
- 30ml de liqueur d'orange
- 22,5ml de jus de citron frais
- 7,5ml de sirop de sucre
- Garniture : quartier de citron

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le shaker et secouez énergiquement.
- Filtrez dans un verre tumbler et ajoutez le quartier de citron.

Voir p. 39
du Guide
Spiritueux
2022

Pour faire la Tequila Patrón Silver (ABV : 40%), seul l'agave 100% Weber Blue est utilisé. Cela donne au produit final un bouquet aromatique que les autres tequilas n'ont pas. La marque a même son propre processus de production qui combine la saveur de l'agave cuit et celle de l'agave frais. Alors que l'ensemble des tequilas classiques de Patrón sont vieillies pendant des périodes différentes, cette version Silver ne l'est pas. Cela signifie qu'elle est l'expression la plus fraîche de l'agave. Une saveur vibrante sans nuances de bois.

La Tequila Patrón Silver est assez douce et sucrée pour être dégustée seule, mais ajoutera une touche spéciale à vos cocktails.

JACK LYNCHBURG LEMONADE

Ingédients

- 30ml de Jack Daniel's Old No. 7
- 30ml de triple sec
- 120ml de soda au citron
- Garniture : quartier de citron

Préparation

- Remplissez $\frac{3}{4}$ d'un verre de whisky avec des glaçons.
- Versez le Jack Daniel's Old No. 7 sur les glaçons.
- Ajoutez le triple sec et le soda au citron et remuez.
- Décorez-le en ajoutant un quartier de citron.
- Savourez !

Voir p. 48
du Guide
Spiritueux
2022

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans.

Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable, puis vieilli dans des fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand les goûteurs l'estiment, par son aspect, son arôme, et bien sûr, par son goût. C'est de cette manière que Jack Daniel lui-même a procédé il y a plus d'un siècle. Et c'est encore de cette manière que Jack Daniel's Old No. 7 (ABV : 40%) est créée aujourd'hui.

JACK APPLE TONIC

Ingrédients

- 40ml de Jack Daniel's Tennessee Apple
- 80ml de tonic
- Garniture : tranche de pomme

Préparation

- Versez le Jack Daniel's Tennessee Apple, le tonic et quelques glaçons dans un verre à whisky.
- Décorez avec une tranche de pomme.
- Savourez !



Voir p. 48
du Guide
Spiritueux
2022

Le caractère de Jack. La fraîcheur des pommes.

Jack Daniel's Tennessee Apple (ABV : 35%) est l'alliance parfaite entre la fraîcheur des pommes et le caractère de Jack Daniel's Old No. 7. Les saveurs fruitées de la pomme et les arômes boisés d'Old No. 7 de Tennessee Apple s'apprécient aussi bien glacés qu'en cocktail.

Voir p. 49
du Guide
Spiritueux
2022

JOHNNIE & PEACH

Ingrédients

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 150ml d'ice tea à la pêche
- Garniture : rondelle de citron

Préparation

- Remplissez un verre Highball au $\frac{3}{4}$ avec des glaçons.
- Versez le Johnnie Walker Black Label sur les glaçons.
- Complétez avec l'ice tea à la pêche.
- Agitez pour mélanger.
- Garnissez avec une rondelle de citron.

JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL

BLENDED SCOTCH WHISKY

John Walker & Sons



AGED **12** YEARS

Le Black Label de Johnnie Walker (ABV : 40%) est un whisky riche, complexe et incroyablement bien équilibrée, aux notes de fruits noirs, de vanille sucrée et de fumée devenue sa signature. Créé exclusivement à partir de whiskies de 12 ans d'âge minimum, il rassemble des arômes des quatre coins de l'Écosse, dans le but de créer une expérience complexe, intense et enrichissante.

Le Black Label glisse sur le palais, libérant des notes de vanille douce qui cèdent leur place aux zestes d'orange, ainsi qu'aux arômes d'épices et de raisins secs. La note finale est incroyablement lisse, composée de couches de fumée riche, de tourbe et de malt. Savourez le Black Label de Johnnie Walker de plusieurs manières : pur, avec un peu d'eau ou dans un cocktail.

TALISKER SEA SOUR

Ingrédients

- 50ml de Talisker 10 ans
- 20ml de jus de citron
- 15ml d'eau de miel (d'hydromel)
- Un blanc d'œuf
- 3 traits de bitter au céleri

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons.
- Agitez le shaker et filtrez (à l'aide d'une passoire) le mélange du shaker dans un verre.
- Garnissez avec des feuilles de fenouil ou de la salicorne.

Voir p. 50
du Guide
Spiritueux
2022

Fondée en 1830 par les frères Hugh et Kenneth MacAskill, Talisker est la seule distillerie de l'île de Skye. Bien qu'il y ait parfois de légers changements d'accent, la cohésion entre la fumée de tourbe, les influences maritimes, la douceur et le poivre blanc reste une combinaison extraordinaire.

Depuis l'introduction de la gamme Classic Malts en 1988, Talisker est à juste titre un favori chez ceux qui apprécient son caractère explosif et complexe. C'est pourquoi ils considèrent ce whisky comme 'The golden spirit of Skye'. Savourez le Talisker 10 ans (ABV : 45,8%) pur, sur glace ou avec du chocolat chaud.



MARTINI FLOREALE OU VIBRANTE

50% Martini Floreale ou Vibrante -
50% tonic - 100% italien

Voir p. 53
du Guide
Spiritueux
2022

Ingrédients

- 75ml de Martini Floreale ou Vibrante
- 75ml de tonic
- Garniture : rondelle d'orange

Préparation

- Remplissez votre verre de glaçons.
- Versez le Martini Florale ou Vibrante.
- Ajoutez le tonic.
- Décorez d'une rondelle d'orange.



Prenez plus de 40 ingrédients végétaux provenant des meilleurs endroits du monde. Mélangez le tout en faisant preuve d'un savoir-faire d'expert, d'une passion italienne et d'un dévouement infatigable. Le résultat ? La gamme unique Martini qui dévoile un goût primé, vif et aigre-doux.

Découvrez une collection d'apéritifs haut de gamme sans alcool spécialement conçue pour les moments où vous avez envie d'un cocktail raffiné et rafraîchissant zéro alcool. Martini Floreale est un apéritif rafraîchissant léger et floral à la saveur de camomille. Martini Vibrante est un apéritif fruité et équilibré aux notes d'oranges bergamotes italiennes.

COMMENT RÉUSSIR SES COCKTAILS ?

Retrouvez dans votre supermarché Delhaize une vaste sélection d'ustensiles, d'épices et soft-drinks pour réaliser vos cocktails.

1. AVOIR LE BON MATÉRIEL À LA MAISON

● Le pilon

Utile pour broyer sucre, feuilles de menthe, épices et en extraire les sucs concentrés en saveurs.



● La cuillère à mélange

Idéale pour atteindre le fond d'un verre à mélange et remuer les ingrédients de haut en bas.



● Les shakers

Il en existe 3 sortes :

- Le Boston, composé d'une timbale en métal & d'un verre à mélange
- Le Continental, semblable au shaker Boston, mais avec deux parties en métal
- Le shaker à 3 éléments avec passoire incorporée



● La passoire à cocktail

Pratique pour retenir les glaçons, pulpe, pépins dans le shaker à 2 éléments ou dans un verre à mélange.



● Le doseur

Parfait pour réussir les cocktails avec précision.



● La pince à glaçons

Attrapez et lâchez au bon endroit. La pince ne rate jamais les verres !



2. UTILISER LA BONNE MÉTHODE

● Réaliser votre cocktail avec un verre à mélange ou mixing glass

Le plus rapide. Versez les ingrédients directement dans le verre sur les glaçons. Pour les cocktails à étages, un peu de dextérité sera nécessaire. Versez délicatement les ingrédients un par un à l'aide d'une cuillère à mélange posée contre la paroi du verre.



● Réaliser votre cocktail en utilisant un shaker

Afin d'obtenir une émulsion parfaite d'ingrédients de densités différentes (jus, sirops, alcools, crèmes, glaçons & fruits). Remplissez le shaker au 2/3 de glaçons avec les ingrédients, refermez et secouez énergiquement.

Servez en filtrant les glaçons car ceux-ci, trop petits, se dilueront trop rapidement dans le verre. Si le filtre n'est pas intégré, utilisez une passoire à cocktail.



3. SUBLIMER SON GIN AVEC UN TONIC DE QUALITÉ

- Le Classique : Fever Tree Indian Tonic
- En version light : Fever Tree Naturally Light
- Pour un gin léger ou une vodka ronde : Fever Tree Mediterranean, goût floral et délicat.
- Pour un gin à base d'agrumes : Fever Tree Elderflower, arômes de fleur de sureau et concombre.
- Idéal pour les cocktails : Fever Tree & Fentimans Ginger Beer, un concentré de gingembre.
- Toujours plus de goûts et d'associations possibles : Fentimans Elderflower Rose, Fentimans Orian Yuzu, Fever Tree Clementine & Cannelle, Fever Tree Rhubarb Raspberry.

4. PIMENTER VOS COCKTAILS D'HERBES AROMATIQUES ET D'ÉPICES

Elles servent à fournir une saveur et un arôme unique à chaque préparation et dans certains cas, à colorer notre verre.

● Baies de genévrier

C'est le principe fondamental des gins. Sa saveur est un peu amère, avec des nuances d'agrumes et de sucre.

Mode d'emploi : Direct dans le verre ! Ajoutez deux baies dans votre verre après les avoir écrasées légèrement afin qu'elles libèrent plus d'arôme. Seules ou en compagnie d'autres herbes aromatiques.

Se combine avec toutes les marques de gin.



● Anis étoilé

Un arôme doux mais une saveur unique 'anisée'.

Mode d'emploi : Touche décorative ce qui sublimerait instantanément votre boisson ou bien en la laissant infuser.

Cette baie s'accorde parfaitement avec la plupart des gins distillés.



● Fleur d'hibiscus

Un arôme floral intense, beaucoup plus puissant s'il est infusé et que la fleur reste dans la boisson alcoolisée. En plus de donner un arôme et une saveur à votre cocktail, cela donnera également de la couleur.

Mode d'emploi : Ajoutez simplement les pétales au verre et laissez-les reposer pendant 5 minutes.

Parfait à combiner avec le gin, la vodka et le rhum blanc.



● Cannelle

La cannelle donne ce goût sucré mais avec une touche épicée à la fin qui la rend unique. Elle est considérée comme une épice chaude et plus habituellement consommée dans les préparations hivernales.

Mode d'emploi : Il suffit de mettre un bâton dans le verre ou shaker et la fusion du sucré et du piquant est surprenante.

Elle se marie parfaitement avec les vodkas, les vermouths et bien sûr avec le gin.



● Roses

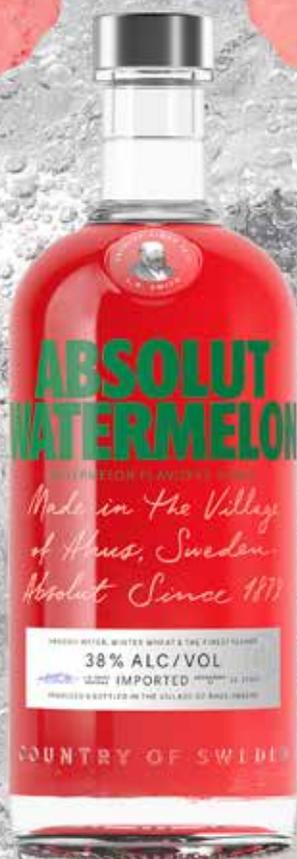
Elles apportent à nos verres leur parfum incomparable et une touche décorative très voyante, élégante et aromatique.

Mode d'emploi : Les roses séchées peuvent être utilisées infusées bien que leur fonction principale soit ornementale, pour finir la décoration.

Surtout pour des gins floraux mais aussi recommandé pour les vodkas douces ou la tequila.



BORN TO MIX.



ABSOLUT.

IT'S IN OUR SPIRIT

Concept et réalisation : www.propaganda.be L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.