



Guy
Degrenne



Ensemble autour d'un cocktail
Together for a cocktail

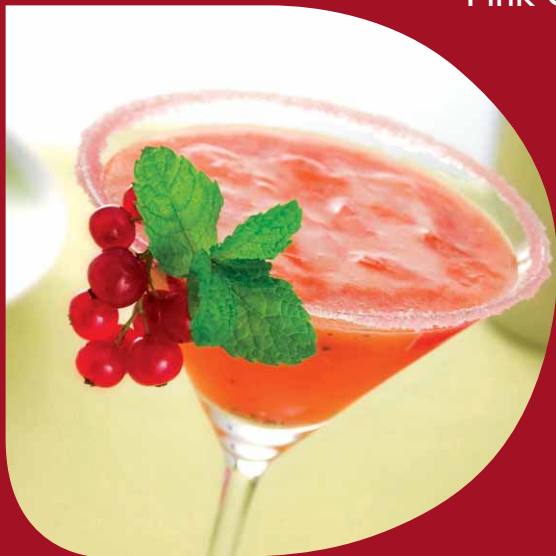


Les recettes de cocktails ne cessent d'évoluer, suivant les modes et les goûts, au gré de l'inspiration des barmans et des productions des liquoristes.

Cocktail recipes are constantly changing with barmen's inspirations, spirit merchants creations and consumer tastes.

Alcohol abuse is dangerous for

Pink Cocktail



Ingrédients (1 personne)

3 fraises mûres, 1 kiwi, 1/2 orange, 1 cuil. à café de confiture aux fruits rouges, 10 cl de limonade.

(1 person)

3 ripe strawberries, 1 kiwi, 1/2 orange, 1 coffee spoon of red fruit jam, 10 cl lemonade.

Préparation

Mixez les fraises, le kiwi et le jus de l'orange. Ajoutez la confiture. Versez dans un verre, ajoutez la limonade et des glaçons. Décorez et servez.

Mix the strawberries, the kiwi and the juice from the orange. Add the jam. Pour into a glass, add the lemonade and ice cubes. You can also add decoration on the glass.

Playa



Ingrédients (pour 1 personne)

3 cl de rhum
3 cl de liqueur de coco
6 cl de jus d'ananas
3 cl de jus de pamplemousse
1 cl de jus de citron
1 trait de sirop de sucre de canne

(1 person)

3 cl rum
3 cl coconut liquor
6 cl pineapple juice
3 cl grapefruit juice
1 cl lemon juice
liquid cane sugar

Préparation

Dans un shaker, versez l'ensemble des ingrédients et ajoutez des glaçons (à la moitié environ). Fermez le shaker et secouez-le (environ 10 s.). Versez dans un verre préalablement givré. Décorez et servez.

Pour all the ingredients into a cocktail shaker, and add ice cubes. Put the lid on and shake it (about 10 sec). Pour into a frosted glass. You can also add decoration on the glass.

Lounge



Ingrédients (1 personne)

4 cl de vodka
2 cl de triple sec
2 cl de jus d'airelles (cranberry)
1 cl de crème de cassis
1 cl de jus de citron vert

(1 person)

4 cl vodka
2 cl curacao
2 cl cranberry
1 cl blackcurrant liquor
1 cl lime juice

Préparation

Dans un shaker, versez l'ensemble des ingrédients et ajoutez des glaçons (à la moitié environ). Fermez le shaker et secouez-le (environ 10 s.). Versez dans un verre. Décorez et servez.

Put all the ingredients into a cocktail shaker, and add ice cubes. Put the lid on and shake it (about 10 sec). You can also add decoration on the glass.

Douceur fruitée - *Fruit sweetness*



Ingrédients (1 personne)

4 cl de jus d'abricot
4 cl de jus de fruits de la passion
2 cl de sirop de framboise
4 cl de lait
2 cl de crème fraîche

(1 person)

4 cl apricot juice
4 cl passion fruit juice
2 cl raspberry syrup
4 cl milk
2 cl fresh cream

Préparation

Dans un shaker, versez l'ensemble des ingrédients et ajoutez des glaçons (à la moitié environ). Fermez le shaker et secouez-le (environ 10 s.). Versez dans un verre. Décorez et servez.

Put all the ingredients into a cocktail shaker and add ice cubes. Put the lid on and shake it (about 10 sec). Pour into a glass. You can also add decoration.

Comment réaliser un cocktail ?

La préparation

Avec shaker

Versez des glaçons dans le shaker Guy Degrenne (environ à la moitié). Ajoutez les ingrédients désirés, les alcools en dernier. Fermez le shaker et secouez-le (environ 10 s.) jusqu'à obtenir un aspect givré des parois extérieures. Versez dans le verre adéquat et décorez-le.

Sans shaker

Versez de la glace pilée directement dans un verre. Ajoutez les ingrédients. Remuez doucement avec une cuillère à cocktail Guy Degrenne (long manche). Versez dans le verre adéquat et décorez-le.

Preparation

Using a cocktail shaker

Pour ice cubes in the Guy Degrenne shaker to the half level. Add the ingredients you want and then lastly the alcohol. Put the lid on and shake it (about 10 sec) until you feel that the inner of the shaker is frosted. Pour into a glass and decorate it.

Without using a cocktail shaker

Pour frosted ice in a glass. Add the ingredients. Mix slowly with a Guy Degrenne soft drink spoon. Pour into a glass and decorate it.

How to make a cocktail ?

La décoration

Brochette

Enfilez sur des piques des assortiments de fruits, légumes et bonbons, en alternant les saveurs et les couleurs !

Tranche

Coupez des tranches de fruits de 5 mm d'épaisseur. Incisez-les et fixez-les sur le bord du verre.

Spirale

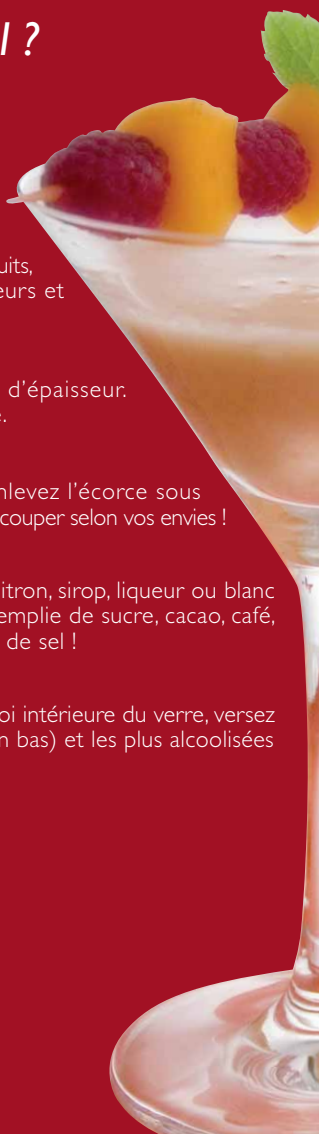
A l'aide d'un économètre Guy Degrenne, enlevez l'écorce sous forme de longues bandes à nouer, enrouler, découper selon vos envies !

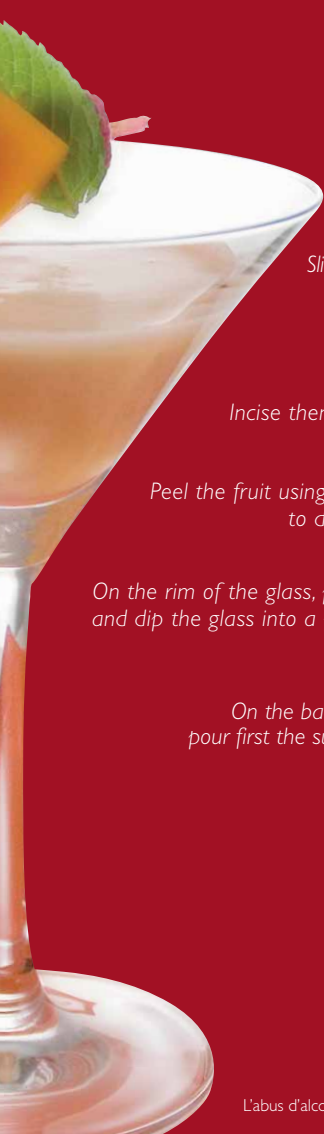
Givre

Appliquez sur le bord du verre du jus de citron, sirop, liqueur ou blanc d'œuf, puis trempez-le dans une assiette remplie de sucre, cacao, café, noix de coco, poudre d'amande ou même de sel !

Cocktail à étages

Sur le dos d'une cuillère et le long de la paroi intérieure du verre, versez les boissons les plus sucrées en premier (en bas) et les plus alcoolisées en dernier (en haut).





Decoration

Cocktail stick

*Slide peaces of fruits or vegetables on a small stick.
Vary ingredients and colours.
You can also add candies.*

Slices

*Cut very thin slices of fruits.
Incise them to integrate them on the rim of the glass.*

Spiral

*Peel the fruit using a Guy Degrenne peeler, and keep the peel
to decorate the glass. You can twist it or knot it.*

Rim decoration

*On the rim of the glass, put lemon juice, cordial, liqueur or egg-white
and dip the glass into a plate filled with sugar, cocoa powder, coffee,
grated coconut, powdered nuts or even salt.*

Cocktail with layers

*On the back of a spoon and along the side of the glass,
pour first the sugar beverage and then the alcohol beverage.*



propose - *presents*



Millésime

Voltige



Boris

Dolce

Rondo

Dritto



Mambo



Juicy

Geode



Shaker



Modulo

www.guydegrenne.com