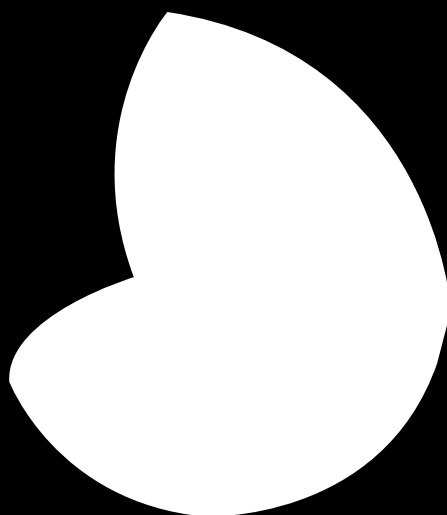


D R I N K ' A R T



Все это ради вкуса, качества и Вас.

Les Vergers Boiron семейное предприятие, которое вот уже 3 поколения культивирует трепетное отношение к фруктам и стремится к превосходному качеству. Хорошо известное французским шеф-кондитерам еще в начале 70-х годов, оно завоевало международный рынок и всех профессионалов кулинарного искусства.

Для создания этого руководства Les Vergers Boiron обратилось к талантливому бармену Рудольфу Сорелу. Основываясь на известных классических рецептах, он разработал целый ряд оригинальных решений с использованием фруктов. И для эффективной работы с большей частью продуктового ряда Boiron, он разработал две таблицы, которые обобщают все комбинации в классических коктейлях и с наиболее популярными типами алкоголя. Тони Абу-Ганим также делится с Вами некоторыми оригинальными рецептами и своим видением современных принципов смешивания.

Следуйте модным тенденциям или создайте свои собственные решения с Les Vergers Boiron. Делитесь своим вдохновением на сайте www.drinkboiron.com



Наше ноу-хау

Рецепт никогда не меняется: фрукты бережно собираются и размалываются так чтобы максимально сохранить их вкус и цвет, если необходимо, добавляется немного сахара. Для производства фруктовых пюре Les Vergers Boiron использует технологию глубокой заморозки и моментальной пастеризации, что является оптимальным для сохранения вкуса и цвета натуральных фруктов.

Вместе с продукцией Les Vergers Boiron вы можете наслаждаться садовыми, лесными, экзотическими фруктами и ягодами весь год, забыв о сезонах!

Использование в коктейлях

Фруктовые пюре Les Vergers Boiron используются так же как и свежие только что из блендера. Единственное отличие в том, что их не нужно мыть и чистить для приготовления. Их уникальная текстура идеально подходит для смесей и коктейлей и никогда не забивается в соломинках! Их 100% натуральный вкус и цвет придадут вашим коктейлям удивительное ощущение фруктов и завоюют признание ваших клиентов!



Удобная упаковка

С фруктовыми пюре Les Vergers Boiron удобно обращаться и хранить благодаря их тщательно разработанной упаковке, которую можно открывать и закрывать много раз. Одинаково подходящие для разморозки в холодильнике, при комнатной температуре или в горячей воде, пюре могут храниться после размораживания до 5 дней в холодильнике.

Заходите на сайт www.drinkboiron.com

посвященный исключительно коктейльной тематике: рецепты, новости, форум – все для того чтобы делиться своими впечатлениями.



Рудольф Сорел, будучи барменом в течение 9 лет, впитывал и запоминал самое лучшее... вдохновение Дика Брадсела, человека стоявшего у истоков возрождения коктейльной моды в Лондоне, алхимия вкусов Вэйна Коллинза, многократного чемпиона мира по коктейльному искусству и тонкое восприятие Алессандро Палаца, работавшего в *George V* и *Ritz*.

Рудольф Сорел успешно участвовал и побеждал во многих соревнованиях... К примеру, он был удостоен звания "Лучший бармен Англии" в 2000 году и занял 4 место в финале мирового чемпионата. Его специализация – оригинальный *fusion*. Он смешивает фрукты, травы, специи и даже цветы для достижения совершенства!

Познакомьтесь с оригинальными авторскими рецептами и новой трактовкой нестареющей классики от Рудольф Сорела!



Coupette

Малина
Клубника
Ежевика
Вишня

красные фрукты



Flute



Highball

Абрикос
Белый персик
Груша
Зеленое яблоко

садовые фрукты



Hurricane



Martini glass

Ананас
Маракуя
Гуава
Киви
Личи
Манго

Экзотические фрукты



Whisky glass



Sling glass

Каламанси
Мандарин

цитрусовые фрукты



Toddy glass

Малина



Знаете ли вы?...

Изначально малина выращивалась в средние века в садах Франции. Сегодня основная страна-производитель малины в Европе – Сербия, где она выращивается на маленьких фермах и собирается вручную.



>> FRANGELINI

30 малиновое пюре Voiron
10 сахарный сироп
90 игристое вино Prosecco

Перемешать все ингредиенты в смесительном бокале, сцедить в бокал Флют, долить немного Prosecco сверху.



>> BITTER-SWEET SYMPHONY (от Рудольфа Сорела)

10 пюре маракуи Voiron
20 малиновое пюре Voiron
20 джин
20 Campari
20 клюквенный сок

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить апельсином.



>> SPRING PUNCH

30 малиновое пюре Voiron
30 пюре лайм Voiron
10 медовый сироп
40 водка
100 имбирный эль
3 мята

Все ингредиенты (кроме эля) взбить в шейкере, сцедить на колотый лед в бокал Слинг. Долить имбирный эль, перемешать. Украсить мятой.



>> МАЛИНОВЫЙ КОБЛЕР

30 малиновое пюре Voiron
20 пюре лайм Voiron
10 сахарный сироп
2 красный базилик
40 водка
50 лимонад

Все ингредиенты (кроме лимонада) взбить в шейкере, сцедить на колотый лед в бокал Рокс. Долить лимонад, перемешать. Украсить красным базиликом.



>> SUMMER MEMORIES (от Дениса Панкратова)

40 малиновое пюре Voiron
40 облепиховый сок
10 медовый сироп
10 сироп из корицы
5 сок корня имбиря
100 горячая вода

Все ингредиенты налить в бокал Тодди, подогреть паром. Подавать на маленьком подносе, гарнировать палочкой корицы и веточкой мяты.



Знаете ли вы?...

Польша - один из главных поставщиков клубники в европейскую пищевую индустрию и одна из немногих стран, которые не гонятся за высокими урожаями. Она фокусируется на выращивании клубники в сельской местности, что обеспечивает непревзойденный вкус, цвет и текстуру ягод.



>> STRAWBERRY CAIPIRINHA

- 30 клубничное пюре Voiron
- 20 сахарный сироп
- 40 Cachaca
- 1/2 лайм

Раздавить порезанный лайм мадлером, наполнить бокал Рокс колотым льдом. Налить все ингредиенты, перемешать барной ложкой.



>> ROSSINI

- 30 клубничное пюре Voiron
- 10 сахарный сироп
- 90 игристое вино Prosecco

Перемешать все ингредиенты в смешительном бокале. Перелить в бокал Флют. Долить немного Prosecco сверху.



>> КЛУБНИЧНАЯ ЛОЛЛИ (от Рудольфа Сорела)

- 60 клубничное пюре Voiron
- 30 кокосовое пюре Voiron
- 40 водка
- 20 ванильный сироп
- 20 сливки

Смешать в блендере с колотым льдом. Перелить в бокал Ураган. Украсить клубникой.



>> SUNNY DAY

- 40 клубничное пюре Voiron
- 20 сироп корицы
- 20 сок лимона
- 50 водка
- 30 лимонная трава

Хорошо взбить в шейкере все ингредиенты, сцедить на колотый лед в бокал хайбол. Украсить стеблем лимонной травы.



>> КРЕМ-СОДА (от Дениса Панкратова)

- 30 клубничное пюре Voiron
- 15 ванильный сироп
- 15 сок лайма
- 100 содовая вода

Взбить все ингредиенты, кроме содовой, в шейкере. Перелить со льдом в бокал Слинг. Долить содовой водой, перемешать.

ЕЖЕВИКА



Знаете ли вы?...

Что до 19 века ежевику ели с сахаром в качестве закуски. Ежевика встречалась при дворе герцогов Бургундских, где ее подавали на виноградных листьях или насаженной на шпажки. Ели ее золотыми вилками.



>> BLACK COSMO

- 20 смородиновой водки
- 20 Cointreau
- 10 crème de mure (ежевичн. ликер)
- 20 ежевичного пюре Voiron
- 20 клюквенного сока
- 10 пюре лайма Voiron

Встряхнуть в шейкере и процедить. Ароматизировать цедрой апельсина.



>> LONDON SPRING PUNCH (от Рудольфа Сорела)

- 20 джина
- 20 ежевичного пюре Voiron
- 20 лимонного сока
- 10 crème de mure (ежевичн. ликер)
- 10 сиропа gomme
- 60 шампанского

Налить в бокал со льдом. Хорошо перемешать барной ложкой. Украсить ломтиком лимона и ежевикой.



>> ЧЕРНАЯ ГВОЗДИКА (от Рудольфа Сорела)

- 40 джина
- 10 гвоздичной настойки
- 10 crème de mure (ежевичн. ликер)
- 20 ежевичного пюре Voiron
- 10 лимонного сока
- 10 сиропа gomme
- 2 дэш Orange Bitter

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить апельсином.



>> ЗАПРЕТНЫЙ MARTINI (от Рудольфа Сорела)

- 30 ванильной водки
- 10 crème de mure (ежевичный ликер)
- 10 ванильного ликера
- 20 ежевичного пюре Voiron
- 20 малинового пюре Voiron
- 10 сливок
- 2 дэш Orange Bitter

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить малиной и ежевикой.



>> ЕЖЕВИЧНАЯ ЛАССИ (от Рудольфа Сорела)

- 80 ежевичного пюре Voiron
- 40 йогурта низк. жирности
- 20 медового сиропа
- 10 лимонного сока

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить ежевикой.



Знаете ли вы?...

Что вишня имеет несколько разновидностей кислых сортов. Сорт Serbian Oblachenska является лучшим для производства пюре: вкус, объединяющий кислоту и фруктовый оттенок, нежная текстура и насыщенный цвет.



>> ЛЮБОВНИК МЕЧТЫ (от Рудольфа Сорела)

- 10 малиновой водки
- 10 cherry brandy
- 20 вишневого пюре Voiron
- 80 шампанского

Налить в бокал.
Украсить вишней без косточек.



>> ВИШНЕВЫЙ ЦВЕТ (от Рудольфа Сорела)

- 30 водки
- 10 Cointreau
- 10 kirsch (вишн. бренди)
- 20 вишневого пюре Voiron
- 20 клюквенного сока
- 10 пюре лайма Voiron

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить апельсином.



>> ВИШНЕВЫЙ SOUR

- 30 коньяка VS
- 10 cherry brandy
- 20 вишневого пюре Voiron
- 20 лимонного сока
- 10 сиропа gomme
- 10 яичного белка
- 2 дэш биттера Angostura

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить лимоном.



>> MON CHERRY MARTINI (от Рудольфа Сорела)

- 30 водки
- 20 ликера Mozart черный
- 20 вишневого пюре Voiron
- 10 сиропа gomme

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить взбитыми сливками и добавить вишню.



>> ВИШНЕВО-ШОКОЛАДНЫЙ ФРИЗ (от Рудольфа Сорела)

- 80 вишневого пюре Voiron
- 20 сливок
- 20 молока
- 20 сиропа gomme
- 2 барных ложки какао-пудры

Смешать в блендере с колотым льдом.
Украсить вишней.

Абрикос



Знаете ли вы?...

Абрикос пришел к нам из Китая где произрастал в диком виде. Как источник провитамина А, обладающего антиоксидантными свойствами, абрикос придает коже отличный внешний вид и способствует хорошему загару.



>> APRICOT & MANGO

40 водки
20 абрикосового пюре Voiron
10 пюре Voiron манго
10 лимонного сока
10 сиропа gomme

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить лимоном.



>> SOUR APRICOT

30 водки
10 Amaretto
10 миндального сиропа
30 абрикосового пюре Voiron
20 лимонного сока
10 яичного белка

Встряхнуть в шейкере и перелить в бокал. Украсить лимоном.



>> СТРАСТНЫЙ УБИЙЦА

30 рома
10 абрикосового ликера
40 абрикосового пюре Voiron
20 лимонного сока
10 сиропа из корицы

Встряхнуть в шейкере и перелить в бокал. Украсить палочкой корицы.



>> APRICOT SLING (от Рудольфа Сорела)

30 шотландского виски
10 абрикосового ликера
20 абрикосового пюре Voiron
20 лимонного сока
10 сиропа gomme
60 имбирного эля

Налить в бокал со льдом. Хорошо перемешать барной ложкой. Украсить курагой.



>> АБРИКОСОВАЯ РУМБА (от Рудольфа Сорела)

80 абрикосового пюре Voiron
40 каштанового пюре Voiron
20 миндального сиропа
20 сливок
20 апельсинового сока

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить курагой.

Персик



Знаете ли вы?...

Персиковое пюре Voiron не белого, а розового цвета. Этот приятный цвет берется из цвета мякоти и пигмента кожицы персика.



>> BELLINI DE LUXE

- 20 коньяка категории VS
- 20 персикового шнапса
- 20 персикового пюре Voiron
- 20 лимонного сока
- 10 сиропа gomme
- 60 шампанского

Налить в бокал со льдом.
Хорошо перемешать барной ложкой.
Украсить долькой персика.



>> ПЕРСИКОВЫЙ SMASH С БУРБОНОМ (от Дейла де Грофа)

- 8 листиков мяты
- 1/2 лимона
- 2 барных ложки тростников. сахара
- 40 бурбона
- 10 персикового ликера
- 20 персикового пюре Voiron

Налить в бокал с колотым льдом. Украсить свежей мятой.



>> АРТИЛЛЕРИЙСКИЙ ЗАЛП

- 30 джина
- 10 персикового шнапса
- 20 персикового пюре Voiron
- 10 пюре лайма Voiron
- 10 сиропа gomme
- 60 яблочного сока

Встряхнуть в шейкере и перелить в бокал. Украсить долькой лайма.



>> ПЕРСИКОВАЯ МЕЛЬБА (от Рудольфа Сорела)

- 30 водки
- 10 crème de mure (ежевичн. ликер)
- 40 персикового пюре Voiron
- 20 малинового пюре Voiron
- 1 шарик ванильного мороженого

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить кусочками персика и лепестками миндаля.

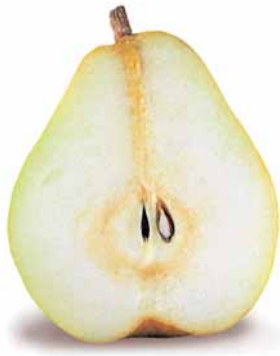


>> ПЕРСИКОВОЕ БЕЗУМИЕ (от Рудольфа Сорела)

- 80 персикового пюре Voiron
- 2 барные ложки миндальной пудры
- 20 сиропа нуги
- 20 сливок
- 20 молока

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить дольками персика.

Груша



Знаете ли вы?...

Родом из Центральной Азии, грушевое дерево – одно из старейших фруктовых деревьев произрастающих на Земле. В давности была традиция в момент коронации подавать королю бокал шампанского и.. грушу.



>> КОРОЛЕВСКАЯ ГРУША (от Рудольфа Сорела)

20 Хантè
20 грушевого пюре Voiron
120 шампанского

Налить в бокал. Слегка перемешать барной ложкой. Украсить дольками груши.



>> АЗИАТСКАЯ ГРУША MARTINI

20 Poire Williams eau de vie
30 sake
30 грушевого пюре Voiron
10 лимонного сока
10 сиропа gomme

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить лимоном.



>> DOCTOR STRANGELOVE

20 кальвадоса
40 грушевого пюре Voiron
20 карамельного сиропа
10 сиропа из корицы
3 дэш Orange Bitter
40 шампанского

Налить в бокал со льдом. Украсить апельсином.



>> РОЖДЕНИЕ ЗВЕЗДЫ (от Рудольфа Сорела)

20 pastis (крепк. анисов. ликер)
20 Хантè
40 грушевого пюре Voiron
20 лимонного сока
10 сиропа gomme

Встряхнуть в шейкере и налить в бокал с измельченным льдом. Украсить цветком аниса.



>> POIRE BELLE-HELENE (от Рудольфа Сорела)

80 грушевого пюре Voiron
20 медового сиропа
20 сливок
20 молока
2 барных ложки какао-пудры

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить дольками груши.

Зеленое яблоко



Знаете ли вы?...

Существует более 7000 разновидностей яблок. Их полезные свойства родили английскую поговорку "An apple a day keeps the doctor away", что в переводе на русский означает, что съедая по одному яблоку в день можно позабыть о докторе.



>> ПЕРВОРОДНЫЙ ГРЕХ (от Рудольфа Сорела и Тима Филлипса)

- 2 красного перца чили
- 40 медовой и перечной водки
- 10 яблочного шнапса
- 10 медового сиропа
- 20 яблочного пюре Voiron
- 10 лимонного сока

Взбить и процедить.
Украсить меленькими перчиками чили.



>> APPLESINTH (от А. Каммерлинга)

- 20 абсента
- 20 яблочного шнапса
- 10 сиропа из маракуйи
- 10 пюре лайма Voiron
- 20 яблочного пюре Voiron

Встряхнуть в шейкере, процедить в бокал с колотым льдом. Украсить долькой лайма.



>> RENEGADE (от Дениса Панкратова)

- 30 яблочного пюре Voiron
- 40 водка
- 10 малинового сиропа
- 10 сахарного сиропа
- 20 сока лайма

Взбить все ингредиенты в шейкере. Процедить в бокал Мартини. Украсить веером из яблока и ягодой малины.



>> МАЛЕНЬКАЯ ЯБЛОЧНАЯ МЕРИ (от Рудольфа Сорела)

- 2 стебелька розмарина
- 20 джина
- 20 яблочного шнапса
- 10 Шартреза
- 20 яблочного пюре Voiron
- 10 пюре лайма Voiron
- 10 сиропа gomme

Взбить и процедить в бокал с измельченным льдом. Украсить свежим розмарином.



>> САДОВЫЙ БРИЗ (от Рудольфа Сорела)

- 40 яблочного пюре Voiron
- 20 грушевого пюре Voiron
- 80 клюквенного сока
- 10 пюре лайма Voiron

Взбить в шейкере и процедить. Украсить долькой лайма.

Ананас



Знаете ли вы?...

Родом из Бразилии, ананас давно выращивается в Южной Америке и Западной Индии. До 19 века он был наиболее широко распространенным экзотическим фруктом в Европе и модным продуктом в высшем свете.



>> ИМБИРНАЯ КРУЖКА (от Рудольфа Сорела)

20 ананасового пюре Voiron
10 имбирного сиропа
80 шампанского

Налить в бокал.
Украсить долькой лайма.



>> FRENCH MARTINI

40 водки
10 ликера Chambord
20 ананасового пюре Voiron
10 сок лайма

Встряхнуть в шейкере
и процедить. Украсить
долькой лайма.



>> MILLENIUM (от Дейла де Грофа)

40 коньяка
10 Orange Curacao
20 ананасового пюре Voiron
2 дэш биттер Angostura

Встряхнуть в шейкере
и процедить. Украсить
апельсином.



>> ОТКРЫТКА ИЗ РИО (от Рудольфа Сорела)

³/₄ лайма, порезанного кубиками
2 барных ложки тростник. сахара
3 стебелька свежей полыни
40 ананасового пюре Voiron
40 Cachaca

Налить в бокал с колотым
льдом. Украсить свежей полынью.



>> PARADISE PUNCH (от Рудольфа Сорела)

30 ямайского светлого рома
10 ликера Creole shrubb
10 сиропа из маракуи
40 ананасового пюре Voiron
20 малинового пюре Voiron
10 пюре лайма Voiron

Встряхнуть в шейкере и вылить
в бокал с колотым льдом.
Украсить долькой лайма.



>> ГОЛУБАЯ ВОЛНА

80 ананасового пюре Voiron
20 пюре маракуйи Voiron
20 Blue Curacao
10 пюре лайма Voiron

Смешать в блендере с
колотым льдом. Украсить
долькой ананаса и вишней.

Маракуйя



Знаете ли вы?...

Родом из Южной Америки, маракуйя относится к страстоцветным. Ее цветок может быть опылен в течение всего лишь 24 часов. Если на плантациях не достаточно насекомых, это делается вручную.



>> ROYAL OXYDE (от Рудольфа Сорела)

10 золотой текилы
10 Cointreau
10 пюре из маракуйи Voiron
80 шампанского

Налить в бокал.
Украсить физалисом.



>> GINGER-PASSION MARTINI

40 пюре из маракуйи Voiron
40 светлого рома
15 сахарного сиропа
1 слайс корня имбиря
1/2 яичного белка

Взбить в шейкере и
процедить в бокал Мартини.



>> BASIL BOO (от Уэйна Коллинза)

8 листиков базилика
20 ананасовой водки
20 лимонной водки
20 кокосового сиропа
10 пюре из маракуйи Voiron
20 ананасового пюре Voiron
10 пюре лайма Voiron

Взбить в шейкере и
процедить. Украсить кусочками
лайма.



>> НОЧЬ СТРАСТИ (от Рудольфа Сорела)

30 бурбона
20 карамельного ликера
20 пюре из маракуйи Voiron
10 лимонного сока
10 сиропа gomme

Налить в бокал с измельченным
льдом. Украсить половинкой
маракуи.



>> ТРОПИЧЕСКИЙ ЗУД (от Рудольфа Сорела)

20 пюре из маракуйи Voiron
60 пюре из гуавы Voiron
20 клубничного сиропа
60 ананасового сока

Смешать в блендере с
колотым льдом. Украсить
тропическими фруктами.

Манго



Знаете ли вы?...

Les Vergers Voiron использует манго сорта Альфонсо, произрастающего только в Индии и известного превосходным вкусом и цветом. Манго собирают зеленым сбивая его с деревьев. Затем фрукты дозревают в соломе и упаковываются вручную.



>> СВЕЖИЙ ПАЛЬМОВЫЙ БРИЗ (от Уэйна Коллинза)

- 40 Pisco
- 10 сиропа манго
- 40 пюре из манго Voiron
- 20 пюре лайма Voiron
- 40 клюквенного сока

Взбить в шейкере и налить в бокал. Украсить долькой лайма.



>> ТАЙСКИЙ ВЗЛОМЩИК (от Рудольфа Сорела)

- 2 стебелька кориандра
- 3 тонких ломтика имбиря
- 20 кубинского белого рома
- 20 кокосового рома
- 40 пюре из манго Voiron
- 10 сиропа манго
- 10 пюре лайма Voiron

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить листиками кориандра.



>> APRICOT-MANGO MARTINI (от Дейла Де Грофа)

- 40 пюре из манго Voiron
- 10 apricot brandy
- 40 джин
- 10 сахарный сироп
- 10 сок лимона

Взбить в шейкере и сцедить в бокал Мартини.



>> МАНГОВАЯ ЛАССИ

- 80 пюре из манго Voiron
- 40 нежирного йогурта
- 20 медового сиропа
- 10 лимонного сока

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить кусочками манго.



>> БЛАЖЕНСТВО В ДЖАКАРТЕ (от Рудольфа Сорела)

- 40 пюре из манго Voiron
- 40 ананасового пюре
- 10 пюре из каламанси
- 10 сиропа gotme
- 40 яблочного сока

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить кусочками манго и ананаса.

Каламанси (сорт лайма)



Знаете ли вы?...

Каламанси вероятно является гибридом мандарина и кумквата. Отсюда возникает широкий спектр оттенков его вкуса. Он такой же сладкий как лимон, кислый как обычный лайм, горький как грейпфрут, а в целом напоминает маракую. Таким образом, его можно назвать "фрукт 4 в 1".



>> XYANG COLLINS (современный)

40 джина
20 пюре из каламанси Voiron
10 сиропа gomme
80 лимонада

Налить в бокал со льдом.
Хорошо перемешать барной ложкой. Украсить ломтиком лайма.



>> CHIANG MAI (от Рудольфа Сорела)

3 тонких ломтика имбиря
2 стебелька кориандра
30 кокосового рома
30 мандариновой водки
10 пюре из каламанси Voiron
40 ананасового пюре Voiron
10 кокосового сиропа

Взбить в шейкере и процедить. Украсить ломтиком лайма.



>> ТАЙСКИЙ МОХИТО

8 листиков мяты
40 водки
20 пюре из каламанси Voiron
10 сиропа gomme

Налить в бокал с измельченным льдом. Украсить мятой.



>> МУЛАТКА (от Рудольфа Сорела)

40 золотого рома
20 ликера White Creme de Cacao
10 пюре из каламанси Voiron
10 сиропа из корицы

Встряхнуть в шейкере и процедить в бокал Мартини с крустой из шоколада.



>> KAFFIR COLADA

40 белого кубинского рома
20 пюре из каламанси Voiron
40 кокосового пюре Voiron
20 сливок
20 сиропа gomme

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить ломтиком лайма.



>> ЛЮБОВНИК В ГОСТИННОЙ

20 пюре из каламанси Voiron
40 бананового пюре Voiron
40 пюре из киви Voiron
40 яблочного сока

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить дольками различных фруктов.

Мандарин



Знаете ли вы?...

В Китае, откуда родом мандарин, раньше он считался синонимом долгой жизни и благоденствия. Кожура мандарина используется для изготовления ликеров и ароматических добавок для десертов.



>> СЛАДОСТРАСТИЕ (от Дениса Панкратова)

20 мандаринового пюре Voiron
10 пюре маракуйи Voiron
60 части шампанского
10 сахарного сиропа
20 бренди

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале, сцедить в бокал Флют, с крутой из ванильного сахара. Украсить долькой мандарина посыпанного мускатом.



>> СТАРАЯ ЛЮБОВЬ (от Дэйла де Грофа)

40 части джина
5 красного вермута
5 Campari
5 Cointreau
20 мандаринового пюре Voiron

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить ломтиком апельсина.



>> ЛОЖЬ ВО СПАСЕНИЕ (от Рудольфа Сорела)

40 шотландского виски
10 карамельного ликера
10 Mandarine Napoleon
20 мандаринового пюре Voiron
20 сливок

Встряхнуть в шейкере и процедить. Украсить ломтиком апельсина.



>> ЮЖНО-АМЕРИКАНСКИЙ ICED TEA (от Рудольфа Сорела)

10 Cachaca
10 Pisco
10 белой (серебряной) текилы
10 Creole Shrubb
40 мандаринового пюре Voiron
20 пюре из лайма Voiron
10 сиропа gomme
60 имбирного пива

Налить в бокал со льдом. Хорошо перемешать барной ложкой. Украсить ломтиком лайма.



>> СОК ДЖУНГЛЕЙ

80 мандаринового пюре Voiron
40 бананового пюре Voiron
20 сиропа из маракуйи
40 ананасового пюре Voiron

Смешать в блендере с колотым льдом. Украсить кусочками различных фруктов.

Как готовить наиболее распространенные классические коктейли с фруктовыми пюре Voiron



Фруктовый Bellini
Фруктовый Martini
Фруктовый Cosmopolitan
Фруктовый Sour
Фруктовый Collins
Фруктовый Sling

	Фруктовый Bellini	Фруктовый Martini	Фруктовый Cosmopolitan	Фруктовый Sour	Фруктовый Collins	Фруктовый Sling
Ежевика	●	●	●	●	●	●
Черная смородина	●	●	●	●	●	○
Черника	○	●	●	●	●	○
Вишня	●	●	○	●	●	●
Малина	●	●	●	●	●	●
Красная смородина	●	●	●	●	●	●
Клубника	●	●	●	●	●	●
Абрикос	○	●	○	●	●	●
Красный персик	●	●	●	●	●	●
Инжир	-	○	○	●	●	●
Виноград	●	●	●	●	●	●
Зеленое яблоко	○	●	●	●	●	●
Дыня	○	●	●	●	●	●
Мята	○	●	●	●	●	●
Слива	○	●	○	●	●	●
Груша	●	●	○	●	●	●
Тыква	-	○	○	●	●	●
Ревень	-	○	○	●	●	●
Белый персик	●	●	●	●	●	●
Банан	-	○	○	●	●	●
Кокос	-	●	-	○	●	●
Гуава	●	●	●	●	●	●
Киви	○	●	●	●	●	●
Личи	●	●	●	●	●	●
Манго	○	●	●	●	●	●
Папайя	-	○	○	○	○	●
Маракуя	●	●	●	●	●	●
Ананас	●	●	●	●	●	●
Красный апельсин	●	●	●	●	●	●
Каламанси	○	●	●	●	●	●
Лимон	-	●	○	●	●	●
Лайм	-	●	●	●	●	●
Мандарин	●	●	●	●	●	●
Апельсин	●	●	●	●	●	●
Грейпфрут	○	○	○	○	●	●
Карибский коктейль с ромом	●	●	○	●	●	●
Цитрусово-фруктов. кок. с Cointreau	●	●	●	●	●	●
Каштан с ванилью	-	-	-	-	-	-
Экзотические фрукты	●	●	●	●	●	●
Лесные фрукты и красные фрукты	●	●	●	●	●	●
Садовые фрукты	●	○	●	●	●	●
Солнечные фрукты	●	●	●	●	○	○
Пряное манго	●	●	●	●	●	●
Клубничная мята	●	●	●	●	●	●

Значения в таблице: ●: отлично ○: хорошо - : не очень хорошо

Базовые рецепты классических коктейлей:

Фруктовый Bellini: 1 часть пюре Voiron + 1 часть ликера или сиропа + 4 части шампанского.
 Фруктовый Martini: 2 части водки или джина + 1 часть пюре Voiron + ½ части ликера или сиропа.
 Фруктовый Cosmopolitan: 2 части водки + 1 часть пюре Voiron + 1 часть клюквенного сока + ½ части пюре лайма Voiron + ½ части Cointreau.
 Фруктовый Sour: 2 части крепкого алкоголя + 1 часть лимонного сока + 1 часть пюре Voiron + ½ части сиропа.
 Фруктовый Collins: 2 части крепкого алкоголя + 1 часть лимонного сока + 1 часть пюре Voiron + ½ части сиропа + 2 части газированной воды.
 Фруктовый Sling: 2 части крепк.алкоголя + 1 часть пюре лайма Voiron + 1 часть пюре Voiron + ½ части сиропа + 2 части имбирного эля + 2 дэша (10мл) горьк. апельсин. настойки.

Как готовить наиболее распространенные классические коктейли с фруктовыми пюре Boiron



Фруктовый Daiquiri
Фруктовый Mojito
Фруктовая Caipirinha
Фруктовая Margarita
Фруктовая Colada
Фруктовый Alexander

	Фруктовый Daiquiri	Фруктовый Mojito	Фруктовая Caipirinha	Фруктовая Margarita	Фруктовая Colada	Фруктовый Alexander
Ежевика	●	●	●	●	●	●
Черная смородина	●	○	○	●	●	●
Черника	○	●	●	○	○	●
Вишня	●	○	●	●	○	●
Малина	●	●	●	●	●	●
Красная смородина	●	●	○	○	○	○
Клубника	●	●	●	●	●	●
Абрикос	○	○	○	○	○	○
Красный персик	●	●	●	●	●	●
Инжир	○	-	●	○	●	●
Виноград	●	○	●	●	○	○
Зеленое яблоко	●	●	●	●	○	○
Дыня	●	○	●	●	●	-
Мята	●	-	●	●	●	●
Слива	○	○	○	○	○	●
Груша	●	○	●	●	●	●
Тыква	○	○	○	○	●	-
Ревень	○	-	○	○	○	●
Белый персик	●	●	●	●	●	●
Банан	●	○	●	●	●	○
Кокос	●	○	●	○	●	●
Гуава	●	●	●	●	●	●
Киви	●	●	●	●	●	○
Личи	○	○	○	○	●	●
Манго	●	●	●	●	●	○
Папайя	●	●	○	○	●	○
Маракуя	●	●	●	●	●	●
Ананас	●	●	●	●	●	○
Красный апельсин	●	●	●	●	●	●
Каламанси	●	●	●	●	●	○
Лимон	-	-	-	-	-	-
Лайм	●	●	●	●	●	-
Мандарин	●	●	●	●	●	●
Апельсин	●	●	●	●	○	-
Грейпфрут	●	○	○	●	-	-
Карибский коктейль с ромом	●	●	●	●	●	○
Цитрусово-фрукт. кокт. с Cointreau	●	●	●	●	●	●
Каштан с ванилью	●	-	-	-	●	●
Экзотические фрукты	●	●	●	●	●	●
Лесные фрукты и красные фрукты	●	●	●	●	●	●
Садовые фрукты	●	○	●	●	●	●
Солнечные фрукты	●	●	●	●	○	○
Пряное манго	●	●	●	●	●	●
Клубничная мята	●	●	●	●	●	●

Значения в таблице: ●: отлично ○: хорошо -: не очень хорошо

Фруктовый Daiquiri: 2 части рома + 1 часть пюре Boiron + ½ части пюре лайма Boiron + ½ части сиропа
 Фруктовый Mojito: 2 части рома + 1 часть пюре из лайма Boiron + 10 листиков мяты + 1 часть пюре Boiron + ½ части сиропа
 Фруктовая Caipirinha: 2 части Cachca + 1 лайм, порезан. куб. + 1 часть пюре Boiron + ½ части сиропа
 Фруктовая Margarita: 2 части текилы + 1 часть Cointreau + 1 часть пюре Boiron + 1 часть пюре из лайма Boiron + ¼ части сиропа
 Фруктовая Colada: 2 части рома + 2 части пюре Boiron + 1 часть кокосового ликера + 1 часть сливок + ½ части сиропа
 Фруктовый Alexander: 1 часть крепкого алкоголя + 1 часть пюре Boiron + 1 часть ликера (какао, ванильный или карамельный) + 1 часть сливок

Как сочетаются фруктовые пюре Voiron с некоторыми видами алкоголя



	Шампанское	Водка	Лимон. водка	Ванильн. водка	Джин	Белый ром / Cachsa	Золотой ром
Ежевика	●	●	●	●	●	●	●
Черная смородина	●	●	●	○	●	●	●
Черника	●	●	●	○	●	○	○
Вишня	●	●	●	○	○	○	○
Малина	●	●	●	●	●	●	●
Красная смородина	○	●	●	○	●	○	○
Клубника	●	●	●	●	●	●	●
Абрикос	○	○	●	○	●	○	●
Красный персик	●	●	●	○	●	●	●
Инжир	-	○	●	●	○	○	●
Виноград	●	●	●	○	●	○	○
Зеленое яблоко	○	●	●	●	●	●	●
Дыня	●	●	●	○	●	●	●
Мята	○	●	●	○	●	●	●
Слива	○	○	○	○	●	○	○
Груша	●	●	●	●	○	●	●
Тыква	-	○	●	○	●	○	○
Ревень	○	●	●	●	●	○	○
Белый персик	●	●	●	○	●	●	●
Банан	○	○	●	●	○	●	○
Кокос	○	●	●	●	●	●	●
Гуава	●	●	●	○	●	●	●
Киви	○	●	●	○	●	●	●
Личи	●	●	●	○	●	●	●
Манго	●	●	●	○	●	●	●
Папайя	○	●	●	○	●	●	●
Маракуя	●	●	●	○	●	●	●
Ананас	●	●	●	○	●	●	●
Красный апельсин	●	●	●	○	●	●	●
Каламанси	●	●	○	○	●	●	●
Лимон	○	●	●	●	●	●	●
Лайм	○	●	●	●	●	●	●
Мандарин	●	●	●	○	●	●	●
Апельсин	○	●	●	○	●	●	●
Грейпфрут	○	●	●	○	●	●	○
Карибский коктейль с ромом	○	●	●	●	●	●	●
Цитрусово-фруктовый коктейль с Coingtreau	●	●	●	○	●	●	●
Каштан с ванилью	-	●	○	●	○	●	●
Экзотические фрукты	●	●	●	●	●	●	●
Лесные фрукты и красные фрукты	●	●	●	○	●	●	●
Садовые фрукты	●	●	●	○	●	●	●
Солнечные фрукты	●	●	●	○	●	●	●
Пряное манго	●	●	●	○	●	●	●
Клубничная мята	●	●	●	○	●	●	●

Значения в таблице: ●: отлично ○: хорошо - : не очень хорошо

**Запишите здесь свои рецепты и мысли
по использованию фруктовых пюре
Voiron в Ваших коктейлях!**

www.drinkboiron.com



Boiron Frères SA.

1, rue des Glacières | 94538 Rungis Cedex | France

Tel: 33 1 45 60 73 32 | Fax: 33 1 46 86 52 72

cexport@boironfreres.com

www.boironfreres.com

Официальные дистрибьютеры:

