

FruiTails

L'USO DELLA FRUTTA NEL BAR



Intro

Il meraviglioso mondo
dei cocktails

Fruit Picks

Stefano Renzetti condivide
alcuni dei suoi must

Acque Aromatizzate

Nuove idee healthy
per i tuoi clienti

Inside

Intro

Nozioni base sul mondo dei cocktails

Fruit Picks

Stefano Renzetti, barman e formatore d'eccellenza, condivide alcuni dei suoi must a base di frutta



Acque Aromatizzate

Nuove idee healthy per i tuoi clienti





Intro

Cosa serve sapere

Miscelare appassiona il consumatore da sempre e da oltre 250 anni il termine cocktail è in continua evoluzione e genera piacere nel consumo.

Alcolici, analcolici, funzionali, salutari, ognuno di essi raggiunge un gusto o soddisfa un' esigenza su misura al gusto e al piacere momentaneo.

La composizione

Già Ippocrate condivideva il vino con il dittamo di creta, miele ed assenzio facendo l'antesignano del vermouth. In sud America, con la scoperta di Colombo, che portò la canna da zucchero e dopo che i benedettini insegnarono loro la distillazione già nei primi del 1600 cominciarono a distillare e di conseguenza a diluire perché il prodotto non era molto gradevole in purezza. Diluivano quindi con frutta e zucchero. Nacque così la ricetta caraibica: **4 dosi di forte 3 di dolce 2 di aspro**. Soltanto 250 anni dopo gli americani dichiarano la nascita della parola cocktail.

Le evoluzioni

La frutta è un elemento fondamentale nell'evoluzione dei cocktails. Dona colore, sapore ed è percepita come elemento naturale e rinfrescante.



Spritz Passion

COLORATO E INEBRIANTE

Decorare a piacere

Ingredienti:

Ghiaccio
Aperol
Succo di passion fruit naturale
Passion fruit con semi
Spumante
Seltz

Comporre la ricetta nel bicchiere



Boh!

ESTIVO E TROPICALE

Decorare con fettina sottile di
ananas e zenzero

Ingredienti:

Ghiaccio

Succo di ananas

Finocchio fresco

Succo di zenzero o zenzero a fettine

Miscelare gli ingredienti nel blender

Allungare con ginger beer



Grapefruit Spritz

DISSETANTE E ESTIVO

Decorare con fetta di
pompelmo

Ingredienti:

Ghiaccio
Succo di pompelmo rosa
Bitter Campari
Spumante

Comporre la ricetta nel bicchiere
aggiungendo lo spumante



Basil Grape

RINFRESCANTE E INSOLITO

Decorare con fetta di
pompelmo e basilico

Ingredienti:

Ghiaccio
Succo di pompelmo rosa
Foglie di basilico

Miscelare gli ingredienti nel blender e
versare nel bicchiere



Winter

INTENSO E COLORATO

Decorare con frutti di bosco e
arancia

Ingredienti:

Ghiaccio
Succo di arancia rossa
Purea di frutti di bosco
Tonica

Miscelare la frutta nel blender, versare
nel bicchiere e aggiungere l'acqua
tonica



Mocktails

Reinterpretare i classici in versione analcolica

Mock, ovvero 'finto', se usato come verbo significa 'prendersi gioco' o 'fare il verso'.

Lo stesso meccanismo è applicato per la parola **mocktail** che sta a indicare **reinterpretazioni di cocktail classici o miscele originali ma rigorosamente prive di alcol**.

Solo perché un mocktail è analcolico non significa che debba essere noioso! Tra la pletora di vino analcolico, champagne e birra, oggi è più facile che mai **evitare di bere alcool** senza sentirsi esclusi.

E che sia per i tuoi ospiti o per te, è sempre una buona idea aggiungere un **mocktail** divertente e rinfrescante al mix delle tue proposte.

Ecco le nostre ricette facili, deliziose e analcoliche preferite, da servire al tuo prossimo evento.



Mockir

CLASSICO E CORROBORANTE

Decorare con frutti di bosco

Ingredienti:

Ghiaccio

10 cl Pura di ribes nero (cassis)

20 cl gassosa

Miscelare la frutta nel blender con il ghiaccio e comporre la ricetta nel bicchiere aggiungendo la tonica



Mango Mule

ALLEGRO E INTENSO

Decorare con frutta e cetriolo

Ingredienti:

Ghiaccio
5 cl di sciroppo di miele
15 cl di purea di mango
5 cl di succo di lime
15 cl Ginger beer

Miscelare la frutta nel blender con il ghiaccio e comporre la ricetta nel bicchiere allungando con il Ginger beer



Famoso

PIACEVOLE E TROPICALE

Ingredienti:

Ghiaccio

10 cl Latte di Cocco

10 cl Succo di ananas

10 cl Purea di fragola

Decorare con fragole e arancia

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore con abbondante ghiaccio e versare in un bicchiere chiapente



Mannarinu

SOLARE E RINFRESCANTE

Decorare con mandarini

Ingredienti:

Ghiaccio
15 cl di succo di mandarino
15 cl di succo di mela
2 cl. di succo di zenzero
3 cucchiaini di zucchero

Frullare il tutto con ghiaccio e versare
in un bicchiere capiente



Acque Aromatizzate

Cosa sono

Ormai le troviamo anche come benvenuto nei punti vendita che amano coccolare i propri clienti o all'ingresso delle strutture ricettive più accoglienti, per non parlare delle colazioni in hotel e al bar.

Le acque aromatizzate sono diventate un vero must che si abbina anche a diverse erbe aromatiche per un piacevole momento rinfrescante e di relax.

Ecco alcune delle nostre proposte



Arancia, Melograno e Mirtillo

INTENSO E COLORATO

Ingredienti:

In 3 litri di acqua fresca aggiungere ½ lt di succo di arancia bionda ½ lt di succo di melograno e 200 ml di purea di mirtilli per ottenere un'acqua rinfrescante.

Aggiungere anche alcune fette di arancia appena tagliate.



Lamponi, lime e pesca bianca

DELICATO E PIACEVOLE

Ingredienti:

Tra le varie combinazioni di frutta adatte a preparare un'acqua aromatizzata detox troviamo il mix lamponi, lime e pesca bianca.

Diluire in 3 lt di acqua fresca, 20 cl di succo di lime, 30 cl di purea di lampone, 40 cl di purea di pesca bianca.

Servire con abbondante ghiaccio.



Lime e Zenzero

RINFRESCANTE

Ingredienti:

Zenzero e lime sono un'accoppiata davvero vincente. In 3 litri d'acqua fresca diluire 30 cl di succo di lime e 5 cl di succo di zenzero. Aggiungere fette di lime appena tagliato. È anche possibile preparare un té freddo leggero a cui aggiungere il succo di lime e il succo di zenzero con alcuni cubetti di ghiaccio.



FAR Soc. Agr. Coop.

Via Circonvallazione 4
12020 Rossana CN

Tel. 0175 64141

info@rogelfrut.com
www.rogelfrut.com

Rogelfrut

Proppy-Gel srl

Via delle Gaide, 2
12026 Piasco CN