



Rogelfrut®

Ricettario
Cocktail



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.

IN QUESTA PUBBLICAZIONE TROVERAI:

- I COCKTAILS IBA
- GLI SPRITZ
- GLI SPARKLING
- CHAMPAGNE COCKTAILS
- I MOCKTAIL
- I SORBETTI AL BAR
- LE ACQUE AROMATIZZATE

I COCKTAILS IBA

Il ricettario contiene l'elenco aggiornato con le ricette dei drink codificate dall'International Bartenders Association, l'organizzazione mondiale del settore bartending alla quale aderiscono 65 associazioni di categoria di tutto il mondo.

I cocktail sono divisi in tre categorie: The Unforgettables, 33 drink, che raccoglie le ricette classiche indimenticabili; Contemporary Classic, 31 drink più le 7 varianti, simbolo del bere di classe e prestigio; New Era Drinks, 26 cocktail, con le novità calibrate sulle evoluzioni dei consumi e delle mode del momento.

La versione ufficiale, qui riportata integralmente, è in lingua inglese.



CONTEMPORARY CLASSICS

BELLINI (SPARKLING)

INGREDIENTS

100 ml Prosecco

50 ml White Peach Puree

METHOD

Pour peach puree into the mixing glass with ice, add the Prosecco.

Stir gently and pour into a chilled flute glass.

Note: some different versions

PUCCINI - With Mandarin Juice

ROSSINI - With Strawberry Puree

TINTORETTO - With Pomegranate Juice.

BLACK RUSSIAN (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

50 ml Vodka

20 ml Coffee Liqueur

METHOD

Pour ingredients into an old fashioned glass filled with ice cubes.

Stir gently.

Note:

WHITE RUSSIAN - Float fresh cream on the top and stir in slowly.

BLOODY MARY (ALL DAY/PICK ME UP)

INGREDIENTS

45 ml Vodka

90 ml Tomato Juice

15 ml Lemon Juice

2 dashes Worcestershire Sauce

Tabasco, Celery, Salt, Pepper (to taste)

METHOD

Stir gently all the ingredients in a mixing glass with ice, pour into a rocks glass.

Note:

If requested with ice, pour into a highball glass.

GARNISH

Celery, Lemon Wedge (Optional)

CAIPIRINHA (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml Cachaça

1 Lime cut into small wedges

4 Teaspoons White Cane Sugar

METHOD

Place lime and sugar into a double old fashioned glass and muddle gently. Fill the glass with cracked ice and add the Cachaça.

Stir gently to blend ingredients.

CAIPIROSKA - Instead of Cachaça use Vodka;

CAIPIRISSIMA - Instead of Cachaça use Rum.

CHAMPAGNE COCKTAIL (SPARKLING)

INGREDIENTS

90 ml Chilled Champagne

10 ml Cognac

2 dashes Angostura bitters

Few drops of Grand Marnier (optional)

1 sugar cube

METHOD

Place the sugar cube with 2 dashes of bitters in a large Champagne glass, add the cognac.

Pour in gently chilled Champagne.

GARNISH

Garnish with orange zest and maraschino cherry.

COSMOPOLITAN (ALL DAY)

INGREDIENTS

40 ml Vodka Citron
15 ml Cointreau
15 ml Lime Juice
30 ml Cranberry Juice

METHOD

Add all ingredients to cocktail shaker filled with ice. Shake well and strain into large cocktail glass.

GARNISH

Garnish with lemon twist.

CORPSE REVIVER #2 (ALL DAY)

30 ml Gin
30 ml Cointreau
30 ml Lillet Blanc
30 ml Lemon Juice
1 dash Absinthe

METHOD

Pour all ingredients into shaker with ice. Shake well and strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Orange zest.

CUBA LIBRE (LONG DRINK)

INGREDIENTS

50 ml White Rum
120 ml Cola
10 ml Lime Juice

METHOD

Build all ingredients in a highball glass filled with ice.

GARNISH

Garnish with lime wedge.

FRENCH 75 (SPARKLING)

INGREDIENTS

30 ml Gin
15 ml Lemon Juice
15 ml Sugar Syrup

60 ml Champagne

METHOD

Pour all the ingredients, except Champagne, into a shaker. Shake well and strain into a Champagne flute. Top up with Champagne. Stir gently.

FRENCH CONNECTION (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

35 ml Cognac
35 ml Amaretto

METHOD

Pour all ingredients directly into old fashioned glass filled with ice cubes. Stir gently.

GOLDEN DREAM (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

20 ml Galliano
20 ml Triple Sec
20 ml Orange Juice
10 ml Fresh Cream

METHOD

Pour all ingredients into shaker filled with ice. Shake briskly for few seconds. Strain into chilled cocktail glass.

GRASSHOPPER (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

20 ml Crème de Cacao (White)
20 ml Crème de Menthe (Green)
20 ml Fresh Cream

METHOD

Pour all ingredients into shaker filled with ice. Shake briskly for few seconds.

Strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

N/A, optional mint leave.

HEMINGWAY SPECIAL (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml Rum
40 ml Grapefruit Juice
15 ml Maraschino
15 ml Lime Juice

METHOD

Pour all ingredients into a shaker with ice. Shake well and strain into a large cocktail glass.

HORSE'S NECK (LONG DRINK)

INGREDIENTS

40 ml Cognac
120 ml Ginger Ale
Dash of Angostura Bitters (optional)

METHOD

Pour Cognac and ginger ale directly into highball glass with ice cubes. Stir gently. If preferred, add dashes of Angostura Bitters.

GARNISH

Garnish with one lemon spiral rind.

IRISH COFFEE (HOT DRINK)

INGREDIENTS

50 ml Irish Whiskey
120 ml Hot coffee
50 ml Fresh cream (Chilled)
1 teaspoon Sugar

METHOD

Pour warm black coffee into a pre-heated Irish coffee glass. Whiskey and at least one teaspoon of sugar and stir until dissolved. Carefully pour fresh thick chilled cream over the back of a spoon held just above the surface of the coffee. The layer of cream will float on the coffee without mixing. Plain sugar can be replaced with sugar syrup.

KIR (BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

90 ml Dry White Wine
10 ml Crème de Cassis

METHOD

Pour Crème de Cassis into glass, top up with white wine.

Note:

KIR ROYAL - Use Champagne instead of white wine

LONG ISLAND ICED TEA (LONG DRINK)

INGREDIENTS

15 ml Vodka
15 ml Tequila
15 ml White rum
15 ml Gin
15 ml Cointreau
25 ml Lemon juice
30 ml Simple syrup

Top with Cola

METHOD

Add all ingredients into highball glass filled with ice. Stir gently.

GARNISH

Lemon Slice (Optional)

MAI-TAI (LONG DRINK)

INGREDIENTS

30 ml Amber Jamaican Rum
30 ml Martinique Molasses Rum*
15 ml Orange Curacao
15 ml Orgeat Syrup (Almond)
30 ml Fresh Lime Juice
7.5 ml Simple Syrup

METHOD

Add all ingredients to a shaker with ice. Shake and pour into a double rocks glass or a highball glass. The Martinique molasses rum used by Trader Vic was not an Agricole rum but a type of "rummy" from

molasses.

GARNISH

Garnish with pineapple spear, mint leaves and lime peel.

MARGARITA (ALL DAY)

50 ml 100% Agave Tequila

20 ml Triple Sec

15 ml Lime Juice

METHOD

Add all ingredients to a shaker with ice. Shake and strain into a chilled cocktail glass.

GARNISH

Half salt rim (Optional)

MIMOSA (SPARKLING)

INGREDIENTS

75 ml Orange Juice

75 ml Prosecco

METHOD

Pour orange juice into flute glass and gently pour the sparkling wine in. Stir gently.

Note: Also known as Buck's Fizz.

GARNISH

Garnish with orange twist (Optional).

MINT JULEP (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml Bourbon Whiskey

4 fresh Mint sprigs

1 tsp Powdered Sugar

2 tsp Water

METHOD

In Julep Stainless Steel Cup gently muddle the mint with sugar and water. Fill the glass with cracked ice, add the Bourbon and stir well until the cup frosts.

GARNISH

Garnish with a mint sprig.

MOJITO (LONG DRINK)

INGREDIENTS

45 ml White Cuban Ron

20 ml Lime Juice

6 Mint Sprigs

2 tsp White Cane Sugar

Soda Water

METHOD

Mix mint sprigs with sugar and lime juice. Add a splash of soda water and fill the glass with ice. Pour the rum and top with soda water. Lightly stir to blend all ingredients.

GARNISH

Garnish with sprigs of mint and slice of lime.

MOSCOW MULE (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml Smirnoff Vodka

120 ml Ginger Beer

10 ml Lime juice

METHOD

In an Mule Cup or rocks glass, combine the vodka and ginger beer. Add lime juice and gently stir to blend all ingredients.

GARNISH

Garnish with a lime slice.

PINA COLADA (LONG DRINK)

INGREDIENTS

50 ml White Rum

30 ml Coconut Milk

50 ml Pineapple Juice

METHOD

Blend all the ingredients with ice in an electric blender, pour into a large glass and serve with straws.

Note:

Historically a few drops of fresh lime juice was added to taste. 4 slices of fresh pineapple can be used instead

of juice.

GARNISH

Garnish with a slice of pineapple with a cocktail cherry.

PISCO SOUR (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml Pisco

30 ml Lemon Juice

20 ml Simple Syrup

1 Raw Egg White

METHOD

Add all ingredients to a shaker with ice. Shake and strain into a chilled goblet glass.

GARNISH

Few dashes of Amargo bitters on top as an aromatic garnish.

SEA BREEZE (LONG DRINK)

INGREDIENTS

40 ml Vodka

120 ml Cranberry Juice

30 ml Grapefruit Juice

METHOD

Build all ingredients in a highball glass filled with ice.

GARNISH

Garnish with an orange zest and cherry.

SEX ON THE BEACH (LONG DRINK)

INGREDIENTS

40 ml Vodka

20 ml Peach Schnapps

40 ml Orange Juice

40 ml Cranberry Juice

METHOD

Build all ingredients in a highball glass filled with ice.

GARNISH

Garnish with half orange slice.

SINGAPORE SLING (LONG DRINK)

INGREDIENTS

30 ml Gin

15 ml Cherry liqueur

7.5 ml Cointreau

7.5 ml DOM Bénédictine

120 ml Fresh Pineapple Juice

15 ml Lime Juice

10 ml Grenadine Syrup

A dash of Angostura bitters

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker filled with ice cubes. Shake well. Strain into Hurricane glass.

GARNISH

Garnish with pineapple and maraschino cherry.

TEQUILA SUNRISE (LONG DRINK)

INGREDIENTS

45 ml Tequila

90 ml Orange Juice

15 ml Grenadine Syrup

METHOD

Pour tequila and orange juice directly into a highball glass filled with ice cubes. Add the grenadine syrup to create chromatic effect (sunrise), do not stir.

GARNISH

Garnish with half orange slice or an orange zest.

VESPER (MARTINIS)

INGREDIENTS

45 ml Gin

15 ml Vodka

7.5 ml Lillet Blanc

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker filled with ice cubes.



Shake and strain into a chilled cocktail glass.
GARNISH
Lemon zest

ZOMBIE (LONG DRINK)

INGREDIENTS

45 ml Jamaican dark rum
45 ml Gold Puerto Rican rum
30 ml Demerara Rum
20 ml Lime Juice
15 ml Falernum
15 ml Donn's Mix* (1/3 cinnamon syrup, 2/3 grapefruit juice)

1 tsp Grenadine syrup
1 dash Angostura bitters
6 drops Pernod

METHOD

Add all ingredients into an electric blender with 170 grams of cracked ice. With pulse bottom blend for a few seconds. Serve in a tall tumbler glass.

Note:

*Donn's Mix: 2 parts fresh yellow grapefruit and 1 part cinnamon syrup

GARNISH

Garnish with mint leaves.

THE UNFORGETTABLES

ANGEL FACE (MARTINIS)

INGREDIENTS

30 ml Gin
30 ml Apricot Brandy
30 ml Calvados

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker filled with ice cubes. Shake and strain into a chilled cocktail glass.

AVIATION (MARTINIS)

INGREDIENTS

45 ml Gin
15 ml Maraschino Liqueur
15 ml Lemon Juice
1 Bar Spoon Crème de Violette
METHOD

Add all ingredients into a cocktail shaker. Shake with cracked ice and strain into a chilled cocktail glass.

GARNISH

Optional Maraschino Cherry.

BRANDY CRUSTA (ALL DAY)

INGREDIENTS

52.5 ml Brandy
7.5 ml Maraschino Luxardo
1 Bar Spoon Curacao
15 ml Lemon Juice
1 Bar Spoon Simple Syrup
2 Dashes Aroma Uc Bitters
METHOD

Mix all ingredients together with ice cubes in a mixing glass and strain into prepared slim cocktail glass.

GARNISH

Rub a slice of orange (or lemon) around the rim of the glass and dip it in pulverised white sugar, so that the sugar sticks to the edge of the glass. Carefully place the orange/lemon peel around the inside of the glass.

CASINO (ALL DAY)

INGREDIENTS

40 ml Old Tom Gin
10 ml Maraschino Liqueur
10 ml Lemon Juice
2 Dashes Orange Bitters
METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled rocks glass with ice.

GARNISH

Garnish with a lemon zest and a

maraschino cherry.

CLOVER CLUB (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml Gin
15 ml Raspberry Syrup
15 ml Lemon Juice
30 ml Egg White

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Fresh raspberries.

DAIQUIRI (BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

60 ml White Cuban Ron
20 ml Lime Juice
2 Bar Spoons Superfine Sugar

METHOD

Add all ingredients to a cocktail shaker. Stir well to dissolve the sugar. Add ice and shake. Strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

DRY MARTINI (MARTINIS)

INGREDIENTS

60 ml Gin
10 ml Dry Vermouth

METHOD

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into chilled martini cocktail glass.

GARNISH

Squeeze oil from lemon peel onto the drink, or garnish with a green olive, if requested.

GIN FIZZ (LONG DRINK)

INGREDIENTS

45 ml Gin

30 ml Lemon Juice
10 ml Simple Syrup
Splash of Soda Water

METHOD

Shake all ingredients with ice except soda water. Pour into thin tall Tumbler glass, top with a splash of soda water.

NOTE: Serve without ice.

GARNISH

Garnish with lemon slice, optional lemon zest.

HANKY PANKY(MARTINIS)

INGREDIENTS

45 ml London Dry Gin
45 ml Sweet Red Vermouth
7.5 ml Fernet Branca

METHOD

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Orange zest.

JOHN COLLINS (LONG DRINK)

INGREDIENTS

45 ml Gin
30 ml Lemon Juice
15 ml Simple Syrup
60 ml Soda Water

METHOD

Pour all ingredients directly into highball glass filled with ice. Stir gently.

NOTE:

Use 'Old Tom' Gin for Tom Collins.

GARNISH

Garnish with lemon slice and maraschino cherry.

LAST WORD (BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

22.5 ml Gin
22.5 ml Green Chartreuse
22.5 ml Maraschino Liqueur
22.5 ml Lime Juice

METHOD

Add all ingredients into a cocktail shaker. Shake with ice and strain into a chilled cocktail glass.

MANHATTAN (BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

50 ml Rye Whiskey
20 ml Sweet Red Vermouth
1 dash Angostura Bitters

METHOD

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Garnish with cocktail cherry.

MARTINEZ (MARTINIS)

45 ml London Dry Gin
45 ml Sweet Red Vermouth
1 Bar Spoon Maraschino Liqueur
2 Dashes Orange Bitters

METHOD

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Lemon zest.

MARY PICKFORD (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml White Rum
45 ml Pineapple Juice/Puree
7.5 ml Maraschino Liqueur
5 ml Grenadine Syrup

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

MONKEY GLAND (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml Dry Gin
45 ml Orange Juice
1 Table Spoon Absinthe
1 Table Spoon Grenadine Syrup

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

NEGRONI (BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

30 ml Gin
30 ml Bitter Campari
30 ml Sweet Red Vermouth

METHOD

Pour all ingredients directly into chilled old fashioned glass filled with ice, stir gently.

GARNISH

Garnish with half orange slice.

OLD FASHIONED (BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

45 ml Bourbon or Rye Whiskey
1 Sugar Cube
Few Dashes Angostura Bitters
Few Dashes Plain Water

METHOD

Place sugar cube in old fashioned glass and saturate with bitter, add a few dashes of plain water. Muddle until dissolved. Fill the glass with ice cubes and add whiskey. Stir gently.

GARNISH
Garnish with orange slice or zest, and a cocktail cherry.



PARADISE (ALL DAY)

INGREDIENTS

30 ml Gin
20 ml Apricot Brandy
15 ml Orange Juice

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

PLANTERS PUNCH (LONG DRINK)

INGREDIENTS

45 ml Jamaican Rum
15 ml Lime Juice
30 ml Sugar Cane Juice

METHOD

Pour all ingredients directly into a small tumbler or a typical terracotta glass.

NOTE:

Dilute to taste, this can be done with water, ice or fresh juices.

GARNISH

Garnish with orange zest.

PORTO FLIP (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

15 ml Brandy
45 ml Red Tawny Port Wine
10 ml Egg Yolk

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Sprinkle with fresh ground nutmeg.

RAMOS FIZZ (LONG DRINK)

INGREDIENTS

45 ml Gin
15 ml Lime Juice

15 ml Lemon Juice

30 ml Sugar Syrup

60 ml Cream

30ml Egg white

3 Dashes Orange Flower Water

2 Drops Vanilla Extract

Soda Water

METHOD

Pour all ingredients, except soda water, into a cocktail shaker with ice. Shake for two minutes, double strain into a glass, pour the drink back into the shaker and hard shake without ice for one minute. Strain into a highball glass, top up with soda.

NOTE:

This drink was invented by Henry Ramos in 1888, at his Meyer's Table d'Hôtel Internationale bar in New Orleans. The Ramos Fizz was originally shaken for 12 minutes by a crew of 30 bartenders who passed the shaker to each other.

RUSTY NAIL (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

45 ml Scotch Whisky

25ml Drambuie

METHOD

Pour all ingredients directly into an old fashioned glass filled with ice.

Stir gently.

GARNISH

Garnish with lemon zest.

SAZERAC (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

50 ml Cognac

10 ml Absinthe

1 Sugar Cube

2 Dashes Peychaud's Bitters

METHOD

Rinse a chilled old-fashioned glass

with the absinthe, add crushed ice and set it aside. Stir the remaining ingredients over ice in a mixing glass. Discard the ice and any excess absinthe from the prepared glass, strain the mixed drink into the glass.
NOTE:

The original recipe changed after the American Civil War, Rye Whiskey substituted Cognac as it became hard to obtain.

GARNISH

Garnish with lemon zest.

SIDECAR (ALL DAY)

INGREDIENTS

50 ml Cognac
20 ml Triple Sec
20 ml Lemon Juice

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

VIEUX CARRÉ (AFTER DINNER)

INGREDIENTS

30 ml Rye Whiskey
30 ml Cognac
30 ml Sweet Vermouth
1 Bar Spoon Bénédictine
2 Dashes Peychaud's Bitters

METHOD

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Garnish with orange zest and maraschino cherry.

WHISKEY SOUR BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

45 ml Bourbon Whiskey

25 ml Lemon Juice
20 ml Sugar Syrup
30 ml Egg White (Optional)

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker filled with ice. Shake well. Strain into cobbler glass. If served "On the rocks", strain ingredients into old fashioned glass filled with ice.

NOTE:

If egg white is used, shake a little harder to release and incorporate the foam from the egg white.

GARNISH

Garnish with half orange slice and maraschino cherry, orange zest can be used, if preferred.

WHITE LADY (ALL DAY)

INGREDIENTS

40 ml Gin
30 ml Triple Sec
20 ml Lemon Juice

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

NEW ERA

BARRACUDA (SPARKLING)

INGREDIENTS

45 ml Gold Rum
15 ml Galliano
60 ml Pineapple Juice/Puree
1 dash Fresh Lime Juice
Top up with Prosecco

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, except the Prosecco, shake well with ice, strain into a chilled highball glass filled with ice and top up with Prosecco.

GARNISH

Pineapple and Cherry, optional mint spring for additional aroma.

BRAMBLE (ALL DAY)

INGREDIENTS

50 ml Gin
25 ml Lemon Juice
12.5 ml Sugar Syrup
15 ml Crème de Mûre

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, except the Crème de Mûre, shake well with ice, strain into a chilled old fashioned glass filled with crushed ice, then pour the blackberry liqueur (Crème de Mûre) over the top of the drink, in a circular motion.

GARNISH

Garnish with a lemon slice and blackberries (optional).

BEE'S KNEES (ALL DAY)

INGREDIENTS

52.5 ml Dry Gin
2 teaspoons Honey Syrup
22.5 ml Lemon Juice
22.5 ml Orange Juice

METHOD

Stir honey with lemon and orange juice until it dissolves, add gin and shake with ice. Strain into a chilled cocktail glass.

GARNISH

Optionally garnish with lemon or orange zest.

CACHANCHARA (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml Cuban Aguardiente
15 ml Lime Juice
15 ml Raw Honey

50 ml Water

METHOD

Mix honey with water and lime juice and spread the mixture on the bottom and sides of the glass. Add cracked ice, and then the rum. Finish by energetically stirring from bottom to top.

GARNISH

Lime wedge.

DARK 'N' STORMY (LONG DRINK)

INGREDIENTS

60 ml Goslings Rum
100 ml Ginger Beer

METHOD

Pour the ginger beer into a highball glass filled with ice, and top floating with the rum.

GARNISH

Garnish with a lime wedge or slice.

ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTS (AFTER DINNER)

50 ml Vodka
30 ml Kahlúa
10 ml Sugar Syrup
1 strong Espresso

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

FERNANDITO (LONG DRINK)

INGREDIENTS

50 ml Fernet Branca
Fill up with cola

METHOD

Pour the Fernet Branca into a double old fashioned glass with ice, fill the glass up with cola. Stir gently.



FRENCH MARTINI (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml Vodka
15 ml Raspberry Liqueur
15 ml Pineapple Juice/Puree

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, strain into a chilled cocktail glass.

GARNISH

Squeeze oil from lemon peel onto the drink.

ILLEGAL (ALL DAY)

INGREDIENTS

30 ml Espadin Mezcal
15 ml Jamaica Overproof White Rum
15 ml Falernum

1 Bar Spoon Maraschino Luxardo

22.5 ml Lime Juice

15 ml Simple Syrup

30 ml Egg White (Optional)

METHOD

Pour all ingredients into the shaker. Shake vigorously with ice. Strain into a chilled cocktail glass, or "on the rocks" in a traditional clay or terracotta mug.

LEMON DROP MARTINI (ALL DAY)

INGREDIENTS

30 ml Vodka Citron

20 ml Triple Sec

15 ml Lemon Juice

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into a chilled cocktail glass.

GARNISH

Garnish with sugar rim around the glass.

NAKED AND FAMOUS (ALL DAY)

INGREDIENTS

22.5 ml Mezcal

22.5 ml Yellow Chartreuse

22.5 ml Aperol

22.5 ml Lime Juice

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into a chilled cocktail glass.

NEW YORK SOUR (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml Rye Whiskey or Bourbon

22.5 ml Simple syrup

30 ml lemon juice

30 ml Egg white

15 ml Red wine (Shiraz or Malbec)

METHOD

Pour all ingredients into the shaker. Shake vigorously with ice. Strain into a chilled rocks glass filled with ice. Float the wine on top.

GARNISH

Garnish with lemon or orange zest with cherry.

OLD CUBAN (ALL DAY)

INGREDIENTS

6/8 Mint Leaves

45 ml Aged Rum

22.5 ml Lime Juice

30 ml Simple Syrup

2 Dashes Angostura Bitters

60 ml Brut Champagne or Prosecco

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker except the wine, shake well with ice, strain into a chilled elegant cocktail glass. Top up with the sparkling wine.

GARNISH

Garnish with mint sprigs.

PALOMA (ALL DAY)

INGREDIENTS

50 ml 100% Agave Tequila
5 ml Lime juice
A pinch of salt

100 ml Pink Grapefruit Soda

METHOD

Pour the tequila into a highball glass, squeeze in the lime juice. Add ice and salt, fill up with pink grapefruit soda. Stir gently.

GARNISH

Garnish with a slice of lime.

PAPER PLANE (BEFORE DINNER)

INGREDIENTS

30 ml Bourbon Whiskey
30 ml Amaro Nonino
30 ml Aperol

30 ml Lemon Juice

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, strain into a chilled cocktail glass.

PENICILLIN (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml Blended Scotch Whisky

7.5 ml Lagavulin 16y Whisky

22.5 ml Fresh Lemon Juice

22.5 ml Honey Syrup

2-3 quarter size Sliced Fresh Ginger

METHOD

Muddle fresh ginger in a shaker and add the remaining ingredients, except for the Islay single malt whiskey. Fill the shaker with ice and shake. Double-strain into a chilled old fashioned glass with ice. Float the single malt whisky on top.

GARNISH

Garnish with candied ginger.

RUSSIAN SPRING PUNCH (SPARKLING)

INGREDIENTS

25 ml Vodka

25 ml Lemon Juice

15 ml Crème de Cassis

10 ml Sugar syrup

Top up sparkling wine

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker except the sparkling wine, shake well with ice, strain into a chilled tall tumbler glass filled with ice and top up with sparkling wine.

GARNISH

Garnish with blackberries and optionally a lemon slice as well.

SOUTHSIDE (ALL DAY)

INGREDIENTS

60 ml London Dry Gin

30 ml Lemon Juice

15 ml Simple Syrup

5/6 Mint Leaves

30 ml Egg White (Optional)

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, double-strain into chilled cocktail glass.

Note: If egg white is used, shake vigorously.

GARNISH

Garnish with mint sprigs.

SPICY FIFTY (ALL DAY)

INGREDIENTS

50 ml Vodka Vanilla

15 ml Elderflower Cordial

15 ml Lemon Juice

10 ml Monin Honey Syrup

2 thin Slices Red Chili Pepper

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, double-strain into a chilled cocktail glass.

GARNISH

Garnish with a red chili pepper.

SPRITZ (ALL DAY)

INGREDIENTS

90 ml Prosecco

60 ml Aperol

Splash of soda water

METHOD

Build all ingredients into a wine glass filled with ice. Stir gently.

NOTE:

There are other versions of the Spritz that use Campari, Cynar or Select instead of Aperol.

GARNISH

Garnish with a slice of orange.

SUFFERING BASTARD

INGREDIENTS (LONG DRINK)

30 ml Cognac or Brandy

30 ml Gin

15 ml Lime Juice

2 Dashes Angostura Bitters

Top up Ginger beer

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, except the ginger beer, shake well with ice. Pour unstrained into a Collins glass or into the original S. Bastard mug and top up with ginger beer.

GARNISH

Garnish with mint sprig and an orange slice (optional).

TIPPERARY (ALL DAY)

INGREDIENTS

50 ml Irish Whiskey

25 ml Sweet Red Vermouth

15 ml Green Chartreuse

2 Dashes Angostura Bitters

METHOD

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into a chilled Martini cocktail glass.

GARNISH

Garnish with a slice of orange.

TOMMY'S MARGARITA (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml Tequila 100% agave

15 ml Lime Juice

2 Bar Spoons of Agave Nectar

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, strain into a chilled rocks glass filled with ice.

GARNISH

Garnish with a lime slice.

TRINIDAD SOUR (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml Angostura Bitters

30 ml Orgeat Syrup

22.5 ml Lemon Juice

15 ml Rye Whiskey

METHOD

Pour all ingredients into a mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into a chilled cocktail glass.

YELLOW BIRD (ALL DAY)

INGREDIENTS

30 ml White rum

15 ml Galliano

15 ml Triple Sec

15 ml Lime Juice

METHOD

Pour all ingredients into a cocktail

shaker, shake well with ice, strain into a chilled cocktail glass.
shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

VE.N.TO. (ALL DAY)

INGREDIENTS

45 ml White Smooth Grappa
22.5 ml Lemon Juice
15 ml Honey mix (replace water with chamomile)*
15 ml Chamomile cordial
30 ml Egg White (Optional)

METHOD

Pour all ingredients into the shaker. Shake vigorously with ice. Strain into a chilled small tumbler glass filled with ice.

Notes:

*If desired, water can be replaced by chamomile infusion in the honey mix.

GARNISH

Garnish with lemon zest and white grapes.



GLI SPRITZ

Si presume che lo Spritz nato durante la dominazione austriaca (1797-1814). Per gli austriaci il vino prodotto in Veneto, a quei tempi, era forte e aspro, quindi preferirono allungarlo con un po' di acqua, probabilmente una acqua che loro conoscevano, già imbottigliata a quei tempi, proveniente dalla località tedesca sita sulle montagne Taunus, di nome Selters (da cui il termine Selterswasser).

Nella prima parte del 1800, Priestley, imitando l'acqua di Selters, saturò l'acqua con anidride carbonica, conservata in bottiglie ben chiuse.

Soltanto nei primi anni del 1900 a Venezia si cominciarono ad aggiungere i bitter per aromatizzare lo Spritz che tradotto significa 'spruzzare'.

La ricetta base codificata IBA è la seguente:

90 ml Prosecco

60 ml Aperol

Una spruzzata di soda

Ma possiamo proporre varianti sul tema aggiungendo frutta fresca, inventando il fruit spritz? Certamente. Ecco alcuni abbinamenti:

SUCCO DI ANANAS

SUCCO DI ANGURIA

SUCCO DI FICO D'INDIA

SUCCO DI MELOGRANO

SUCCO DI PASSION FRUIT

SUCCO DI ZENZERO

SUCCO DI LIMONE DI SORRENTO IGP

SUCCO DI ARANCIA BIONDA

SUCCO DI ARANCIA ROSSA

SUCCO DI LIME

SUCCO DI LIMONE PRIMO FIORE

SUCCO DI MANDARINO

PUREA DI FRAGOLA

PUREA DI FRUTTI DI BOSCO

PUREA DI LAMPONE

PUREA DI MANGO

PUREA DI MIRTILLO

GLI SPARKLING

Gli sparkling cocktail sono cocktail che hanno come componente principale vini frizzanti come il prosecco, lo spumante o lo champagne.

Il termine sparkling infatti in inglese significa effervescente, gassato. Sono cocktail mediamente alcolici.

BELLINI 100 ml Prosecco 50 ml purea di pesca bianca

PUCCINI – 100 ml Prosecco 50 ml succo di mandarino

ROSSINI – 100 ml Prosecco 50 ml purea di fragola

MIMOSA – **BUCK's FIZZ** e succo d'arancia

TINTORETTO – 100 ml Prosecco 50 ml succo di melograno

TIZIANO – 100 ml Prosecco 50 ml purea di uva fragola

BUCINTORO – 100 ml Prosecco 50 ml purea di lampone

CHAMPAGNE COCKTAIL

Si hanno notizie del drink fin dalla prima metà del 1800, e sebbene non se ne conosca l'origine, è sempre stato considerato il cocktail più elegante e raffinato in assoluto, tanto che anche Mark Twain lo cita in uno dei suoi testi.

90 ml di Champagne ghiacciato

10 ml Cognac

2 gocce di bitter Angostura

Qualche goccia di Grand Marnier (facoltativo)

1 zolletta di zucchero

PREPARAZIONE

Mettere la zolletta di zucchero con 2 gocce di bitter in una coppa da champagne, aggiungere il cognac. Versare delicatamente lo Champagne ghiacciato.

I MOCKTAIL

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.

MOCKTAIL

Mock, ovvero finto e, 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 senza sentirsi esclusi. E che sia per i tuoi ospiti o per te stesso, è sempre una buona idea aggiungere un mocktail divertente e rinfrescante al mix. Ecco le nostre ricette facili, deliziose e analcoliche preferite da servire al tuo prossimo evento.

MOCK MAI TAI

10 cl Succo di ananas
10 cl. succo di arancia
5 cl. Succo di lime
5 cl. Orzata
5 cl. crema di latte

MOCKIR

10 cl. Purea di ribes
20 cl gassosa

MOCK MOJITO

10 cl. Purea di Mela Granny Smit
10 foglioline di menta
1 cucchiaino di succo di lime
1 cucchiaino di sciroppo di zucchero
Ginger ale
ghiaccio tritato

MOCKARGARITA

5 cl succo di lime
5 cl guava
10 cl di succo di mela
10 cl Pura di Litchi
Bordatura di Sale sul bicchiere

MOCK SEX ON THE BEACH

5 cl succo di limone
10 cl pesca
10 cl arancia
5 cl purea mirtilli

MOCK MARY PICKFORD

10 cl succo di ananas
10 cl succo di amarena
5 cl succo di melograno
5 cl succo di limone



MOCK PARADISE

15 cl. purea di albicocca
15 cl. succo di arancia
5 cl. succo di zenzero

MANGO MULE

4-5 fette di cetriolo
12 cl. di sciroppo di miele
15 cl di purea di mango
15 cl. di succo di lime fresco
15 cl. Ginger beer
Shakerare tutti gli ingredienti esclusa la ginger beer che verserete alla fine, mescolate delicatamente

POBA

20cl Pompelmo Rogelfrut
10/12 foglie di basilico
Mettere tutto in un blender e frullare con abbondante ghiaccio
Si possono aggiungere 2 cucchiaini di zucchero, se lo si vuole alcolico 4 cl di vodka

PASSION

10 cl Passion fruit
10 cl Ananas
10 cl tonica
Shakerare ananas e passion fruit e versare con tutto il ghiaccio in un bicchiere capiente
Aggiungere acqua tonica

ENERGY PEARS

10 cl nettare di pera Pera
10 cl Latte
Polvere o essenza q.b. cannella
Spolverata in superficie di cacao
Mettere gli ingredienti nel blender con ghiaccio e versare in un bicchiere capiente spolverare del cacao in superficie

INTENSO

15 cl. Purea di ribes
5 cl.lime
5 cl di miele diluito
Allungare con Ginger ale
menta

FRESCO

Succo di limone di Sorrento
10 cl sciroppo di miele
Ricca spruzzata di seltz
Rosmarino
Shakerare il tutto e versare in un capiente bicchiere dove avete messo un bel rametto di rosmarino
spruzzare il seltz e mescolare con il barspoon

ACH-HA (BENE)

15 cl.Te verde
10 cl Acerola
10 cl.Mango alphonso
5 cl sciroppo di zucchero
Shakerare il tutto e versare con il suo ghiaccio in un capiente bicchiere

FAMOSO

10 cl. Cocco
10 cl. ananas
10 cl. fragola
Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore con abbondante ghiaccio e versare in un capiente bicchiere

FULFILLING

15 cl. Cocomero
5 cl. lime
15 cl. Infuso all'anice
Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere mescolando delicatamente con abbondante ghiaccio

N HO

10 cl. di succo di litchi
10 cl. acerola
5 cl. di sciroppo semplice
5 cl. di limone
15 cl. di tè al gelsomino
Shakerare il tutto con ghiaccio, aggiungere il tè alla fine che rimarrà in sospensione che verrà mescolato dal cliente

UKIYO

15 cl. di succo di yuzu
3 cl. di sciroppo di miele
5 cl. succo di melograno
5 cl. Di seltz
6 foglie di menta

MANNARINU

10 cl. di succo di mandarino
10 cl. di succo di mela
10 cl uva fragola
2 cl. di succo di zenzero
3 cucchiaini di zucchero
Frullare il tutto con ghiaccio e versare in un bicchiere capiente

MOCK ANGURIA

Succo di anguria
Estratto di finocchio
Menta

MOCKTAIL GRAPE

Pompelmo giallo
pere mature
lime
ghiaccio a cubetti

HO LALA

passion fruit
ananas
allungare con crodino

SHALL WE HAVE SEX?

mango
succo di lime
succo di pompelmo rosa
rosmarino

LIVE LIFE

lampone
succo di mela
zenzero

SENSAZIONE

succo di mandarino
purea di pesca saturnia
foglie di salvia



SORBETTI AL BAR

Il sorbetto altro non è che frutta addensata a freddo con aggiunta di sciroppo di zucchero.

Sono tante le tecniche di preparazione: si possono aggiungere aromi e/o erbe aromatiche e spezie e il composto si può arricchire con l'albume d'uovo, che dona volume e cremosità al tempo stesso.

Di seguito un sistema semplice per ottenere le ricette base con molteplici varianti in brevissimo tempo e l'ausilio di un frullatore.

Per creare un sorbetto utilizzare le puree e i succhi della gamma Rogelfrut in versione ancora mediamente congelata, inserendoli nel frullatore e aggiungendo un po' di sciroppo di zucchero.

Se invece volete realizzare uno sgroppino, aggiungete spumante o vodka o entrambi gli alcolici.

Se volete una granita naturale aggiungete ghiaccio a volontà.

SORBETTO AL FRUTTO DEL CACAO CON AMARETTO DI SARONNO E NIBS DI CACAO

Potete utilizzare il premix Frutto del Cacao per realizzare un sorbetto innovativo e gradevolissimo.

Inserire il prodotto ancora congelato nel blender e miscelare a velocità media. Versare in una coppa da cocktail il sorbetto, arricchire con Amaretto di Saronno e decorare con Nibs di cacao.

ACQUE AROMATIZZATE

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



• ACQUA AROMATIZZATA ARANCIA, MELOGRANO, MIRTILLO

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.

• ACQUA AROMATIZZATA LAMPONI, LIME E PESCA BIANCA

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.

• ACQUA AROMATIZZATA LIME E ZENZERO

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 tè freddo leggero a cui aggiungere il succo di lime e il succo di zenzero con alcuni cubetti di ghiaccio.

• ACQUA AROMATIZZATA SUCCO DI MELA E ARANCIA

Per questa acqua aromatizzata è sufficiente versare in circa 3 litri d'acqua, 1 lt di succo di arancia bionda naturale, ½ lt di purea di mela, 50 ml di succo di limone. Mescolare gli ingredienti, aggiungendo anche alcune fette di arancia e di mela. I due frutti contengono pectina, perfetta per disintossicare il corpo dai metalli pesanti.

• ACQUA AROMATIZZATA AI LAMPONI, KIWI E PESCA BIANCA

Tra le varie combinazioni di frutta adatte a preparare un'acqua aromatizzata detox troviamo il mix lamponi, kiwi e pesca bianca. Si tratta di un'acqua aromatizzata perfetta per la pelle perché aiuta a liberarsi dalle tossine. Diluire in 3 lt di acqua fresca, 200 ml di purea di kiwi, 200 ml di purea di lampone, ½ lt di purea di pesca bianca, 50 ml di succo di limone. Servire con abbondante ghiaccio.

• ACQUA AROMATIZZATA MORE E FOGLIE DI MENTA

Un classico rinfrescante. L'acqua alle more è perfetta perché ricca di antiossidanti. Diluire in 3 lt. di acqua fresca e ghiaccio, ½ lt di purea di more senza zuccheri aggiunti. Aggiungere poi una decina di foglie di menta e alcune more fresche.

• SUCCO DI ANANAS NATURALE, YUZU E ZENZERO

Per questa bevanda è sufficiente mixare 1 lt di succo di ananas naturale, senza zuccheri aggiunti con 10 ml di succo di yuzu e 30 ml di succo di zenzero.

• ACQUA AROMATIZZATA POMPELMO E BASILICO

In 2 litri di acqua fresca aggiungere 1 lt di succo di pompelmo rosa a cui si aggiungono foglie di basilico fresco a piacere per ottenere un'acqua leggermente amara e rinfrescante.

• ACQUA AROMATIZZATA ALL'ANGURIA

Un vero must dell'estate. L'anguria aiuta l'organismo a depurarsi perché è ricca d'acqua. Diluire ½ litro di succo di anguria in 2 lt di acqua fresca e aggiungere qualche foglia di menta. Lasciare riposare in frigorifero e servire l'acqua aromatizzata ben ghiacciata

• ACQUA AROMATIZZATA MANDARINO, FINOCCHIO, MENTA E ZENZERO

In 2 litri di acqua fresca aggiungere 1 lt di succo di mandarino tardivo di Ciaculli, e 40 ml di succo di zenzero. Inserire poi le foglie di menta e il finocchio tagliato a liste per un'acqua detox agrumata e piccante al punto giusto.

• ACQUA AROMATIZZATA LIMONE DI SORRENTO IGP E ROSMARINO

Un classico rivisitato da servire ghiacciato. in 2 lt di acqua fresca, diluire 1 lt di succo di limone di Sorrento IGP e alcuni rametti di rosmarino. Zuccherare moderatamente.

• ACQUA AROMATIZZATA TÉ E FRUTTI DI BOSCO

Un abbinamento semplice e di grande effetto. Preparare il té, utilizzando una miscela classica. Filtrare e inserire fragole, mirtilli, lamponi e ribes a piacere. Zuccherare moderatamente

Questo ricettario e compendio che racchiude la Cocktail List ufficiale IBA 2020 e diverse proposte innovative è stato realizzato da Rogelfrut in collaborazione con un barman e formatore d'eccellenza: Stefano Renzetti. Grande conoscitore del settore e maestro delle pubbliche relazioni, da sempre gestisce con successo diverse attività nelle Marche, oltre ad essere consulente di diverse aziende di rilievo nazionale.



F.A.R. Soc. Agricola Cooperativa
Via Circonvallazione, 412020 Rossana (Cn) - Italy
Tel.+39 0175 64141 - Fax +39 0175 64456
info@rogelfrut.com

Proppy-Gel Srl
Via delle Gaide, 2
12026 Piasco (Cn) - Italy