



Rogelfrut®

MOCKTAIL MOMENTS

Ricette di frutta, fresche e creative, senza alcool

Questo ricettario e compendio è stato realizzato da **Rogelfrut**, in collaborazione con il consulente, barman, formatore e comunicatore d'eccellenza **Stefano Renzetti**. Grande conoscitore del settore e maestro delle pubbliche relazioni, autore di pubblicazioni, gestisce da sempre con successo molteplici attività nelle Marche, oltre ad essere consulente di diverse aziende di rilievo nazionale e internazionale.

INTRODUZIONE

I mocktail nascono in America, come alternativa ai cocktail tradizionali durante gli anni del proibizionismo, quando il consumo di alcol era vietato. Per non rinunciare al piacere e all'eleganza delle bevande miscelate, i barman iniziarono a creare versioni senza alcol, utilizzando succhi, sciroppi e frutta fresca.

Simbolo di uno stile di vita sano e consapevole, si sono evoluti fino ai moderni mocktail, raffinati e creativi che conosciamo oggi. Trovate qui di seguito una selezione di ricette botaniche e fruttate, ispirate al benessere e dedicate a bartender e professionisti del gusto.

INDICE

Ruby Tonic	2
Zen Garden Smash	3
Lavender Peach Spritz	5
Umami Berry Essence	5
Golden Matcha Cooler	6
Pandan Pineapple Fizz	7
Velvet Amarena Sour	9
Guava Ginger Glow	9
Ashwagandha Tropical Punch	11
Redcurrant Hibiscus Breeze	11
Watermelon Basil Bliss	12
Scarlet Shiso Fizz	12
Dragon Pineapple Breeze	15
Passion Coconut Storm	15
Lychee Rose Sparkle	16
Golden Roots Cooler	16



RUBY TONIC

Pompelmo rosa, lime e rosmarino si fondono con una tonica secca per un sorso agrumato, amaricante e rigenerante.

- 120 ml **Succo di Pompelmo Rosa**
- 15 ml **Succo di Lime**
- 90 ml acqua tonica dry

TECNICA

Build in tumbler con ghiaccio

GARNISH

Rametto di rosmarino e una fetta di pompelmo

ZEN GARDEN SMASH

Yuzu esotico e pera dolce incontrano basilico fresco e tonica dry; un viaggio aromatico tra freschezza e delicatezza orientale.

- 50 ml **Succo di Yuzu**
- 30 ml **Purea di Pera**
- 6-8 foglie di basilico fresco
- 90 ml acqua tonica dry

TECNICA

Pestare il basilico, shakerare, filtrare in old fashioned con ghiaccio.

GARNISH

Foglia di basilico + twist di limone





LAVENDER PEACH SPRITZ

Pesca matura, limone fresco e succo di mela si intrecciano a profumi di lavanda in un frizzante abbraccio floreale e fruttato.

- 60 ml **Purea di Pesca Concentrata**
- 20 ml **Succo di Limone Primo Fiore**
- 30 ml **Purea di Mela**
- 90 ml soda frizzante

TECNICA

Shake e servire in calice balloon con ghiaccio

GARNISH

Fiore edule o rametto di lavanda essicata

UMAMI BERRY ESSENCE

Mirtilli e lamponi avvolti da note salmastre di umeboshi e il tocco erbaceo dello shiso: un sorso sofisticato e sorprendente.

- 20 ml **Purea di Lampone zucch. 10%**
- 20 ml **Purea di Mirtillo zucch. 10%**
- 10 ml umeboshi diluito (leggero)
- 90 ml acqua tonica dry

TECNICA

Build in tumbler con ghiaccio, mescolare delicatamente

GARNISH

Foglia di shiso + 2 mirtilli freschi



VELVET AMARENA SOUR

Caffè cold brew, amarena vellutata e lime, con morbida schiuma all'albume: un mocktail dall'anima intensa e notturna.

- 40 ml cold brew coffee
- 30 ml **Purea di Amarena zucch. 10%**
- 20 ml **Succo di Lime**
- 20 ml albume pastorizzato

TECNICA

Dry shake + wet shake, filtrare in coppetta

GARNISH

Amarena al centro + spolverata di cacao amaro

GUAVA GINGER GLOW

Guava setosa e lime brillante, arricchiti da zenzero fresco e acqua di cocco: pura energia in versione tropicale.

- 80 ml **Purea di Guava**
- 20 ml **Succo di Lime**
- 10 g **Succo di Zenzero**
- 60 ml **Latte di Cocco**

TECNICA

Shake, filtrare in tumbler con ghiaccio

GARNISH

Scorza di lime + fettina di zenzero candito







GOLDEN MATCHA COOLER

Mango vellutato, matcha cerimoniale e cocco leggero in un mix energizzante e cremoso, con bollicine vivaci a bilanciare.

- 60 ml **Purea di Mango Alphonso**
- 40 ml **Latte di Cocco**
- 1 g matcha montato con acqua
- 90 ml acqua frizzante

TECNICA

Shake e versare in highball con ghiaccio

GARNISH

Polvere di matcha spolverata sopra + fetta di mango essiccato

PANDAN PINEAPPLE FIZZ

Ananas tropicale e lime luminoso incontrano pandan aromatico e ginger beer speziato: una danza esotica e frizzante.

- 90 ml **Purea di Ananas**
- 10 ml estratto di pandan
- 20 ml **Succo di Lime**
- 90 ml ginger beer

TECNICA

Shake delicato e versare in highball

GARNISH

Foglia di ananas + fetta di lime





ASHWAGANDHA TROPICAL PUNCH

Papaya e passion fruit incontrano infuso di ashwagandha e menta pestata: un punch funzionale e rivitalizzante.

60 ml **Purea di Papaya**
40 ml **Succo di Passion Fruit Naturale**
30 ml infuso freddo di ashwagandha
60 ml soda leggera

TECNICA

Build in highball con ghiaccio

GARNISH

Menta fresca + fetta di frutto della passione

REDCURRANT HIBISCUS BREEZE

Ribes rosso, infuso di ibisco e arancia bionda, completati da una tonica secca: un sorso elegante, floreale e agrumato.

60 ml **Purea di Ribes Rosso**
40 ml infuso di ibisco freddo
30 ml **Succo d'Arancia Bionda**
90 ml acqua tonica

TECNICA

Build in calice con ghiaccio

GARNISH

Scorza d'arancia + fiore secco di ibisco



WATERMELON BASIL BLISS

Anguria succosa, basilico verde e lime si incontrano in un sorso estivo, leggero e dissetante, con finale tonico e fragrante.

- 90 ml **Succo di Anguria**
- 20 ml **Succo di Lime**
- 4 foglie di basilico pestate
- 90 ml acqua tonica

TECNICA.

Shake e servire in calice con ghiaccio

GARNISH.

Fetta di anguria + rametto di basilico

SCARLET SHISO FIZZ

Fragola e lime acidulo, con foglie di shiso aromatico e ginger ale: un'esplosione rossa, erbacea e brillante.

- 60 ml **Purea di Fragola zucch. 10%**
- 20 ml **Succo di Lime**
- 4 foglie di shiso pestate
- 90 ml ginger ale

TECNICA

Pestare shiso, aggiungere ingredienti e build in highball

GARNISH

Fragola fresca + foglia di shiso







DRAGON PINEAPPLE BREEZE

Dragon fruit intenso, ananas esotico e lime brillante: un mocktail rinfrescante e colorato dal gusto tropicale e vivace.

- 60 ml **Dragon Fruit IQF**
- 80 ml **Purea di Ananas**
- 20 ml **Succo di Lime**
- 60 ml soda frizzante

TECNICA

Shake e servire in highball o tumbler alto con ghiaccio tritato.

GARNISH

Cubetti di ananas fresco + fette di lime.

PASSION COCONUT STORM

Passion fruit vibrante, cocco vellutato e lime fresco: un mocktail tropicale dal carattere deciso e cremoso.

- 60 ml **Succo di Passion Fruit Naturale**
- 40 ml **Latte di Cocco**
- 20 ml **Succo di Lime**
- 60 ml soda frizzante

TECNICA

Shake e servire in tiki mug o highball con ghiaccio tritato

GARNISH

Foglia di ananas + polvere di cocco



LYCHEE ROSE SPARKLE

Lychee succoso e petali di rosa si uniscono al lime e alla soda per un'esperienza delicata, romantica e frizzante.

- 60 ml **Purea di Litchi**
- 5 gocce acqua di rose
- 20 ml **Succo di Lime**
- 90 ml soda frizzante

TECNICA

Shake e servire in flute

GARNISH

Petalo di rosa + lychee fresco

GOLDEN ROOTS COOLER

Mela croccante e carota dolce, con zenzero speziato e un tocco di cannella: equilibrio perfetto tra dolcezza e calore.

- 60 ml **Purea di Mela**
- 40 ml **Purea di Carota**
- 10 g zenzero fresco pestato
- Un pizzico di cannella

TECNICA

Shake e servire in tumbler con ghiaccio

GARNISH

Bastoncino di cannella + rondella di carota sottile





Rogelfrut®

rogelfrut.com



FAR Soc. Agr. Coop

Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

Proppy-Gel srl

Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy

Tel.+ 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com