



Shaker

Chère cliente, cher client!

Avec ce shaker de grande qualité à la finition dorée raffinée, votre prochaine soirée sera une réussite totale!

La partie intermédiaire à filtre incorporé retiendra les éléments solides du cocktail. Le bouchon sert également de gobelet gradué (2 cl).

La timbale a une contenance de 500 ml.

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Avant la première utilisation, nettoyez le shaker à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux.

Remarque: afin que l'air puisse s'échapper plus facilement, retirez le bouchon avant de mettre la partie filtre sur la timbale. Si nécessaire, tournez légèrement la partie filtre et le bouchon quand vous les mettez et les enlevez.

Secouez toujours le shaker des deux mains en tenant le bouchon d'un doigt afin que le shaker ne s'ouvre pas accidentellement.

Si vous mélangez des boissons gazeuses, ajoutez un peu de glace dans le shaker pour éviter que la pression n'augmente à l'intérieur du shaker.

Tenez toujours le shaker droit quand vous le déplacez rempli. Le bouchon n'est pas tout à fait étanche.

Ne conservez pas les boissons dans le shaker plus de 24 h - et toujours au réfrigérateur.

L'article va au lave-vaisselle, mais le lavage à la main respecte davantage les matériaux. Pour éviter les taches, essuyez toujours l'article juste après le lavage.

Recettes

Whiskey Sour

Ingrédients pour 2 verres

10 cl de bourbon

6 cl de jus de citron jaune fraîchement pressé

3 cl de sucre liquide

1 blanc d'œuf frais

Des glaçons

2 lamelles de zeste de citron (non traité) pour la décoration

Mettre le bourbon, le jus de citron, le sucre liquide et le blanc d'œuf dans le shaker et secouer énergiquement une dizaine de secondes. Ajouter 4 ou 5 glaçons et secouer énergiquement 10 à 15 secondes de plus.

Verser le contenu du shaker dans deux verres remplis de glaçons en le passant dans le filtre du shaker. Frotter le zeste de citron sur le bord des verres avant de le mettre dans les verres. Servir dès que la mousse de blanc d'œuf est remontée à la surface.

Ipanema (caipirinha sans alcool)

Ingrédients pour 2 verres

2 gros citrons verts bio

4 c.c. de sucre de canne roux

Des glaçons pilés

8 cl de ginger ale

12 cl de nectar de maracuja

Couper chaque citron vert en huit. Mettre les morceaux de citron dans le shaker, les saupoudrer de sucre de canne et bien les écraser avec un pilon en bois. Ajouter le nectar de maracuja et la ginger ale et secouer énergiquement.

Verser le cocktail dans deux verres remplis de glaçons.

P.-S.: cette version est très sucrée. Pour qu'elle le soit moins, mettre moins de nectar de maracuja. L'expérience montre que l'on peut réduire la quantité jusqu'à 1 cl pour 4 cl de ginger ale.

Gin Basil Smash

Ingrédients pour 2 verres

1 citron jaune bio

8 branches de basilic

12 cl de gin

5 c.s. de glaçons pilés

Laver soigneusement le citron, l'essuyer et le couper en morceaux. Laver et bien égoutter le basilic. Mettre la moitié des morceaux de citron et 3 branches de basilic dans le shaker et les écraser avec un pilon.

Ajouter la moitié du gin, 1 1/2 c.s. de glaçons et secouer énergiquement une quinzaine de fois.

Mettre 1 c.s. de glaçons dans un verre. Verser la boisson dans le premier verre en la passant dans le filtre du shaker.

Décorer avec une branche de basilic.

Faire de même avec le reste des ingrédients.



www.fr.tchibo.ch/notices

Référence:

382 166

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch