

Au championnat de Suisse des Cocktails 2009 les gagnants ont mixé avec MONIN!

Le 22.11.2009 s'est déroulé au IGEHO à Bâle le championnat suisse des Cocktails 2009 organisé par la SBU, l'Union Suisse des Barkeepers.

Après un concours très disputé **Hamit Akca** du bar de l'hôtel Lenzerhorn à Lenzerheide est devenu champion de Suisse avec la boisson „**Beautiful Beach**“ dans la catégorie „longdrinks classiques“. Il représentera la Suisse au championnat du monde des Cocktails 2010 à Singapour.

Dans la catégorie „Relève - coupe des aspirants » **Daniel Boubakri** du bar & lounge 42 de l'hôtel Marriott à Zürich a remporté le concours avec la boisson „**Asian Sunrise**“.

Nous vous présentons ici un choix des recettes des gagnants.



Recettes des gagnants dans la catégorie longdrinks classiques

Beautiful Beach

Champion suisse 2009 Hamit Akca de l'hôtel Lenzerhorn à Lenzerheide

Ingrédients

4 cl vodka Sky Vanilla
2 cl Peach Liqueur Bold
2 cl Rose's Lime Juice
1 cl sirop de grenadine MONIN
10 cl jus d'ananas Michel

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre longdrink.
Décoration: pitahaya, feuille d'ananas, cerise pour cocktails, spirale de citron

Foria Breeze

2ème place Fabio Bacci du restaurant & bar Capocaccia, Genève

Ingrédients

4 cl vodka Absolut Pears
1.5 cl passoa
1.5 cl sirop fruits de la passion MONIN
6 cl jus de mangues fraîches
5 cl sorbet aux citrons

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre longdrink.
Décoration: Courge, citron, feuille d'ananas, radis

Heidi's Welt

3ème place Thomas Huhn de l'hôtel Les Trois Rois, Bâle

Ingrédients

3 cl aperol
2 cl white peach Karibso
1.5 cl sirop de grenadine MONIN
1/8 d'une pomme fraîche
10 cl de jus de fruits orange-passion Michel

Préparation

Mélanger les éléments avec des glaçons dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et verser dans un verre hurricane.
Décoration: pomme, cerise pour cocktails, feuille d'ananas.

Recettes des gagnants de la coupe des aspirants



Asian Sunrise

1ère place Daniel Boubakri
du bar 42, hôtel Marriott, Zurich

Ingrédients

4 cl gin Bombay Sapphire
1 cl sirop de rose MONIN
12 cl de jus de fruits orange-passion Michel
3 morceaux de grappes de raisins
1 morceau de citronnelle

Préparation

Ecraser les grappes de raisins et la citronnelle dans la timbale de votre shaker avec le sirop. Ajouter les autres ingrédients, shaker vigoureusement avec des glaçons et verser dans un verre longdrink.

Décoration: melon, menthe, fleurs comestibles

Spicy Sin

3ème place Andreas Wendel du Grandhotel Bellevue, Gstaad

Ingrédients

2 cl vodka Absolut Peppar
3 cl galliano
1.5 cl sirop de fraise MONIN
3 cl de jus frais de citron vert
10 cl jus d'airelles Ocean Spray

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre longdrink.

Décoration: cerise pour cocktails, concombre, zeste d'orange.

Astuce du chef des bars Bruno Hunkeler, manager de bar au Grand Resort de Bad-Ragaz

Bellini, le cocktail légendaire à base de purée de pêches et de prosecco fut élaboré la première fois en 1948 à Venise par Arrigo Cipriani du Harry's Bar. Avec sa décoration très épurée, le Harry's Bar, un des bars les plus beaux du monde, est surtout connu pour ses excellents cocktails déjà appréciés en son temps par Ernest Hemingway.

Dans le très joli bar du Quellenhof Bruno Hunkeler conseille à ses invités le **Quellenhof-Bellini**. Cette création personnelle a un goût fantastique et enchante les amoureux du Bellini grâce à son arôme intense de pêche.

Quellenhof Bellini

Ingrédients

3 cl purée de fruits de pêche MONIN

1 cl liqueur de pêche MONIN

3 cl jus de pêche

10 cl de champagne brut

Préparation

Mélangez de façon courte et énergique dans un shaker les ingrédients sauf le champagne avec des glaçons et versez dans une coupe de champagne. Remplissez avec du champagne frais.

Pour le descriptif et les recettes cliquez ici:

www.monin.ch/Puréedefruit

www.monin.ch/Liqueurs



MONIN®
DEPUIS 1912

RECETTES Décembre 2009



Bonne Année!

L'équipe de Frucht-Punkt vous souhaite une bonne année, qu'elle soit riche de bonheur et de réussite!

L'année prochaine la newsletter de Monin continuera à vous informer sur l'actualité et à vous communiquer les nouvelles recettes ainsi que les astuces du métier.

Ça ne doit pas toujours être un Kir Royal - un Rose Royal c'est encore plus romantique!

La rose, mystique et élégante est aussi appelée la « Reine des fleurs » Tout le long de l'histoire humaine, sa beauté nous a toujours émerveillé et bouleversé, elle a imbibé nos sens par son parfum, inspiré l'art et la littérature, témoigné de l'expression de notre amour et stimulé notre fantaisie.

A côté de la symbolique très forte de la rose, la fleur est appréciée pour ses qualités odorantes dans la fabrication des parfums et comme tendance actuelle largement répandue dans l'art culinaire.

Le sirop de rose MONIN présente le parfum complet de la fleur ainsi que l'élégante subtilité de son arôme vous permettant de donner un accent à vos cocktails et desserts.



Trinquiez à la nouvelle année avec un Rose Royal!

Rose Royal

Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin

15 cl champagne ou vin mousseux

Préparation

Versez le champagne ou le vin mousseux bien frais dans une coupe de champagne. Versez délicatement le sirop de rose Monin dans le verre de façon à ce que le fond du verre reste clair et que le champagne prenne la couleur rouge par le haut. Pour une décoration de fête, déposez une rose sans épine

Pour le descriptif et les recettes cliquez ici:

www.monin.ch/Siropderose

Autres recettes de la Saint Silvestre composées avec les sirops MONIN:

Trouvez plus que 600 recettes sur:
www.monin.ch/recettes

Lady Rose

Ingrédients

1 cl sirop de rose Monin
1 cl sirop de pommegrane Monin
1 cl purée de fruits de fraise Monin
4 cl vodka
3 cl jus d'airelles

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre à cocktail.

5 Roses

Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin
6 cl Bourbon
3 cl Italian Vermouth

Préparation

Mélangez dans un verre à mixer avec des glaçons et versez dans un verre à cocktail.

Gina Rosa

Ingrédients

1.5 cl sirop de rose Monin
4 cl gin
Eau minérale

Préparation

Mélangez le sirop et le gin dans un verre longdrink avec des glaçons et remplissez avec l'eau minérale.

Slightly Rose

Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin
15 cl jus de pamplemousse

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre hurricane.

Precision

Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin
2 cl purée de fruits de pêche Monin
4 litchis
1 yaourt

Préparation

Mixez tous les ingrédients avec de la glace dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange mousse et versez dans un verre hurricane.



Make it **great** with MONIN !

Information sur cet e-mail

Vous recevez cette newsletter, parce que vous vous êtes inscrit sur notre page d'accueil ou parce que vous nous avez donné votre adresse e-mail par le biais d'une réponse écrite. Vous pouvez à tout moment annuler cet abonnement. Envoyez-nous un e-mail en notant 'Désabonner la newsletter' ou bien vous la désabonnez sur notre site web.

Désabonner la newsletter: www.monin.ch/Newsletter

Frucht-Punkt GmbH
Generalimporteur Schweiz
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3
8903 Birmensdorf
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch
www.monin.ch