



Professional

Menu de cocktails sans alcool



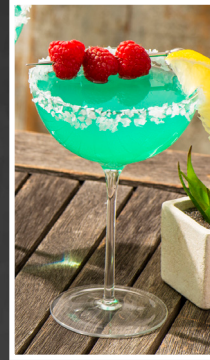
LIMONADE SIRÈNE PÉTILLANTE

Remplir un grand verre de glace. Ajouter 175 ml de mélange pour le bar au citron Langis préparé et 60 ml de cristaux aromatisés à la framboise bleue préparé Dr. Oetker. Ajouter du soda ou de l'eau pétillante. Garnir d'une tranche de citron et d'une cerise au marasquin.



SANGRIA PÉTILLANTE À LA LIMONADE

Remplir un grand verre à vin avec de la glace. Ajouter 125 ml de vin blanc sans alcool, le mélange pour le bar au citron Langis préparé et refroidi, ainsi que 30 ml de jus d'orange; remuer. Garnir de tranches de pomme et de citron. Terminer avec 60 ml d'eau pétillante.



LIMONADE BLEUE À LA FRAMBOISE

Frotter le rebord d'un verre à margarita avec un quartier de citron, puis tremper le rebord du verre dans du sel. Remplir un mélangeur à cocktail avec de la glace. Ajouter 75 ml de mélange pour le bar au citron Langis préparé, 75 ml de cristaux aromatisés à la framboise bleue Dr. Oetker et 60 ml de jus d'orange. Mélanger vigoureusement jusqu'à ce que le tout soit froid. Verser dans le verre givré de sel, puis garnir d'un quartier de citron.



MARGARITA GLACÉE À LA FRAÏSE

Dans un mélangeur, combiner 250 ml de fraises surgelées, 250 ml de glaçons, 125 ml de vin rosé sans alcool, 75 ml de mélange pour le bar à la limette Langis refroidi et 45 ml de jus d'orange, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à la barbotine. Servir dans deux verres à margarita, garnis d'une rondelle de lime.



BARBOTINE ÉTAGÉE À LA LIME ET À LA GRENADE

Dans un mélangeur, combiner 250 ml de glaçons et 175 ml de mélange pour le bar à la limette Langis préparé, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à la barbotine; verser dans un grand verre à vin. Ajouter lentement 75 ml de jus de grenade, de manière à ce qu'il flotte sur la barbotine. Garnir d'une tranche de lime.



CÉSAR TOUT GARNI AU SRIRACHA ET À LA LIME

Mettre 2 ml de sel de céleri dans une petite assiette. Frotter le rebord d'un verre à gin avec un quartier de lime, puis tremper le rebord du verre dans le sel de céleri jusqu'à ce qu'il soit givré uniformément. Remplir le verre à gin de glaçons, puis ajouter 125 ml de jus de Clamato, 75 ml de mélange pour le bar à la limette Langis préparé, 15 ml de sauce piquante sriracha, 5 ml de raifort préparé, 2 ml de sauce Worcestershire, du sel et du poivre; remuer. Garnir avec un quartier de lime, un céleri, un cornichon, une olive et un piment chili.



SERVEZ CES COCKTAILS SANS ALCOOL AVEC UNE BASE À PIZZA POUR TRANSFORMER LE SIMPLE CINQ-À-SEPT EN SOUPER PARFAIT!



Code Dr. Oetker	GTIN	Nom du produit	Format d'emballage
1-90-035510	100 58336 35510 0	Mélange professionnel pour le bar au citron Langis	6 x 856 g
1-90-035520	100 58336 35520 9	Mélange professionnel pour le bar à la limette Langis	6 x 939 g
1-90-034024	100 58336 34024 3	Cristaux aromatisés à la framboise bleue	12 x 425 g
1-21-796310	100 58336 79531 9	Pepperoni base à pizza 8 po x 4 po	36 x 191 g
1-21-796340	100 58336 79634 7	Pepperoni et bacon base à pizza 8 po x 4 po	36 x 200 g
1-21-796360	100 58336 79536 4	3 fromages base à pizza 8 po x 4 po	36 x 187 g

