



WHITE
COCKTAIL



(à consommer avec & sans modération)

CONSEILS

Comme un pro

Pour barmen en herbe, un minimum de matériel est nécessaire :

- une planche à découper et un couteau bien aiguisé pour débiter les fruits en dés, quartiers ou lamelles.
- un zesteur, une râpe ou un couteau économe pour les écorces d'orange ou de citron.
- un shaker pour réussir un cocktail bien battu, ou encore un mixer. Vous n'en avez pas ? Utilisez un batteur électrique... Vous n'en avez pas non plus, un fouet à main fera l'affaire... et à défaut une longue cuillère, ou une fourchette.

Les glaçons, quel look !

Ils se font verts, jaunes ou roses avec quelques gouttes de menthe, citron, grenadine. Mieux encore, à la place du sirop, posez dans chaque compartiment du bac une groseille, une cerise, une framboise ou une feuille de menthe. Résultat ... un look d'enfer !

Bon poids, bonne mesure

Facile : pour un verre, il faut 10 cl de lait (15 cl pour un grand verre). Vous y ajoutez environ 5 cl de jus de fruits ou de légumes selon vos goûts. Pour le dosage : pas de panique, aidez-vous d'un verre gradué.

Notes gourmandes

Faites macérer pendant une heure vos fruits découpés, poudrés de sucre et arrosés d'un filet de citron. Quel parfum, quel arôme, une fois mélangés au lait !

Citrons, oranges, prudence !

Un maximum d'agrumes additionnés au lait ? Oui, mais soyez « cool » faites-le toujours à froid, sinon le mélange tourne de l'œil ! Pour la réussite de ce type de cocktail, utilisez du lait demi-écrémé.

Tableau final

Olives, fruits confits, menthe fraîche, concombre, céleri, rondelles de citron ou d'orange, dés de fruits en brochettes, ... à poser délicatement et sur le bord du verre juste avant de servir. Succès assuré pour régaler l'œil autant que les papilles.

Où les trouver

Les spiritueux et liqueurs : en général en grande distribution. Vous trouverez les liqueurs et alcools plus originaux chez les cavistes ou magasins spécialisés.

Les sirops originaux : en hyper et supermarchés ou magasins spécialisés. Les ustensiles de bar et verrerie : en magasin spécialisé dans le mobilier d'intérieur.

INFO COCKTAILS

Fancy drink : terme anglais signifiant « boisson fantaisie » utilisé pour désigner une boisson dont l'aspect visuel est plus travaillé que nécessaire.

Long drink : se dit d'un cocktail qui représente un volume supérieur à 12 cl environ ; quand la contenance est inférieure à 12 cl, c'est un short drink.

Mixology : terme qui désigne l'ensemble des connaissances sur le bar, ses techniques, son historique, ...

Mocktail : terme anglais apparu il y a plusieurs dizaines d'années qui désigne un cocktail sans alcool.

Shooter : type de cocktail servi dans un verre shot (environ 6 cl), prévu pour être bu d'un seul trait, composé le plus souvent de plusieurs eaux-de-vie ou liqueurs, souvent de couleurs différentes, superposées sans être mélangées.

(Source le petit LAROUSSE des cocktails)

FANCY drink, LONG ou SHORT drink, ALCOOLISE ou NON ALCOOLISE,.... le cocktail reste un mélange de saveurs souvent hautes en couleur. Vers la fin du 19^{ème} siècle, de nombreux cocktails comportaient déjà du lait. De nos jours, les produits laitiers, utilisés pour la préparation de cocktails, sont de plus en plus présents (lait et crème principalement).

Nous remercions l'ensemble des lycées hôteliers des Académies de Nancy-Metz, Strasbourg, Besançon, Reims et Dijon qui ont participé à l'édition 2014 du concours « Inventons-lait » organisé à Nancy. Un remerciement tout particulier à toute l'équipe d'Oogywawa, à David Meignan (photographe), Elea Di Lorenzo (styliste) et nos parrains barmen Christina Monaco, Tim Ward et Sylvain Glatigny.

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

3 cl de lait,
1 cl de sirop de sucre de canne,
2 cl de liqueur de vanille,
3 cl de liqueur d'Apricot brandy.

Shaker et verser dans un verre à cocktail rafraîchi.

Décorer d'une 1/2 gousse de vanille et d'un abricot sec.

Astuce : pour rafraîchir le verre, mettez-le quelques minutes au congélateur.

Sur une idée d'Yvan RISACHER / Réalisé par Morgane ZARICKI (1^{er} prix)

LE SNOW ISLAND



LES SAVEURS D'AUTOMNE

Sur une idée d'Yvan RISACHER / Réalisé par Morgane ZARICKI (1^{er} prix)

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

10 cl de lait,
2 cl de crème fraîche,
2 cl de sirop de châtaigne,
½ sachet de sucre vanillé,
2 cuillères (4 cl) de crème de marron.

Shaker et verser dans un verre fantaisie rafraîchi.

Décorer d'une étoile pain d'épice et de billes de potimarron glacées.

Astuce : pour plus de finesse, remplacer la crème de marron par une marmelade de châtaignes « maison ».

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

4 cl de crème fraîche,
2 cl de vodka Grey goose,
1,5 cl de Get 31,
1,5 cl de liqueur de chocolat.

Shaker et verser dans un verre fantaisie rafraîchi.

Décorer d'une branche de menthe et de copeaux de chocolat.

Astuce : accompagner de quelques carrés de chocolat noir.

Sur une idée d'Alyssa Vigneron (2^{ème} prix)

LE LIQUEUR COW



LE SCHLUCHT'S COCKTAIL

Sur une idée d'Alyssa Vigneron (2^{ème} prix)

Dans un blender, mettre

½ yaourt,
5 cl de jus de grenade,
3 cl de sirop de sucre de canne,
puis ajouter de la glace pilée.

Mixer et verser dans un verre fantaisie rafraîchi.

Décorer de grains de grenade.

Info : Le col de la Schlucht est l'un des principaux cols du massif des Vosges, situé entre les communes du Valtin (Vosges) et de Stosswehr (Haut-Rhin).



LE BENËTTE

Sur une idée d'Élodie Marchal (3^{ me} prix)

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

4 cl de lait,
2 cl de Manzana,
2 cl de jus de pomme,
1 cl de sirop de grenadine.

Shaker et verser dans un verre old fashioned rafraîchi.

Décorer d'un trait de grenadine et d'une lamelle de pomme.

Astuce : vous pouvez utiliser un blender pour obtenir un granité.

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

5 cl de lait,
2 cl de sirop de pêche,
5 cl de jus d'ananas,
1 cl de Pulco citron vert.

Shaker et verser dans un verre old fashioned rafraîchi.

Décorer d'un trait de sirop de menthe, d'une lamelle d'orange et de menthe fraîche.

Astuce : dans le lait, toujours verser en premier les jus doux et les jus plus acides en deuxième temps.

Sur une idée d'Élodie Marchal (3^{ me} prix)

LE BELETTE





LE FLOCON DE CHATAIGNE

Sur une idée de Mathilde Bailly (4^{ème} prix)

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

2 cl de whisky,
3 cl de lait,
1 cl de crème de châtaigne,
1 cl de crème de cacao blanc,
1 cl de sirop d'orgeat.

Shaker et verser dans un verre à cocktail rafraîchi.

Décorer d'une arche de chocolat blanc, parsemé de poudre de marron glacé. Accompagner d'un marron glacé et d'un marron en bogue.

Astuce : l'arche peut être remplacée par une lamelle de chocolat blanc. Etaler sur du papier cuisson le chocolat fondu en formant un bandeau fin et laisser refroidir.

Piler 2 cuillères à café de poivre de Séchouan avec ½ cuillère à café de fleur de lavande séchée, verser le jus de figue dessus et laisser légèrement infuser à température ambiante.

Remplir le verre à mélange à moitié de glaçons, verser

8 cl de lait entier,
½ cl de sirop de sucre de canne,
8 cl de jus de figue
en utilisant une petite passette.

Remuer avec la cuillère à mélange et verser dans un verre fantaisie rafraîchi.

Décorer d'une figue coupée en quatre dans sa hauteur de manière à pouvoir la disposer sur le bord du verre et y piquer un brin de lavande.

Astuce : Le jus de figue peut être préparé préalablement en mise en place de manière à bien laisser infuser le poivre et la lavande et gagner du temps lors de la préparation.

Sur une idée de Mathilde Bailly (4^{ème} prix)

L' AUDACIEUX



Réaliser une mousse aromatisée avec

1 cl de lait,
1 trait de sirop de rose.

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

2 cl de crème de pêche,
3 cl de vodka,
1 cl de jus de citron frais.

Shaker et verser dans un verre à cocktail rafraîchi. Et déposer délicatement la mousse par-dessus.

Décorer d'une fleur comestible sur la mousse.

Astuce : vous pouvez opter pour un fouet à lait électrique pour réaliser la mousse de lait plus rapidement et sans effort (en boutique spécialisée en ustensiles de cuisine).

Sur une idée de Morgane Parent Leclercq (4^{ème} prix)

LE SWEET FLOWER



LE BACANAS

Sur une idée de Morgane Parent Leclercq (4^{ème} prix)

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

1 cl de sirop de banane verte,
1 cl de sirop de caramel,
4 cl de lait,
6 cl de jus d'ananas.

Shaker et verser dans un verre old fashioned rafraîchi.

Décorer d'une rosace de pomme.

Astuce : pour une décoration rapide et simple, tremper le bord du verre dans du sirop de sucre puis du sucre coloré.



LE FENUA

Sur une idée de Luc Sessa (4^{ème} prix)

Réaliser une mousse avec

4 cl de crème liquide entière.

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser

½ cl de citron vert,
2 cl de liqueur de gingembre,
2,5 cl de Tahiti drink.

Shaker et verser dans un verre à cocktail rafraîchi. Déposer délicatement la mousse dessus.

Décorer d'une rondelle de citron vert.

Astuce : Pour obtenir une consistance plus légère dans la préparation de la crème fouettée, vous pouvez ajouter un blanc d'œuf. Le Tahiti drink peut être remplacé par du punch ou planteur.

Couper une banane en fines rondelles.

Dans un blender à demi rempli de glace pilée, verser

la banane,
10 cl de lait,
6 cl de jus de pamplemousse,
3 cl de sirop de sucre vanillé.

Mixer pendant 20 sec et verser dans un verre double fantaisie contenant 3 cm de glace pilée.

Décorer d'une rondelle de citron vert et d'une fleur. Accompagner le cocktail d'un mélangeur ou d'une cuillère.

Astuce : pour être plus exotique, réaliser le cocktail avec de la vraie vanille au lieu du sirop de sucre vanillé. Mettre dans le blender les grains de vanille et 2 cl de sirop de sucre de canne.

Sur une idée de Luc Sessa (4^{ème} prix)

LE COOK'S BAY





BÉNÉDICTE

Sur une idée d'Élodie Marchal (prix spécial)

Dans un tumbler, verser

4 cl de sirop de rhubarbe,
8 cl de lait entier frais,
bien shaker.

Info : sirop de rhubarbe à faire maison. Très populaire en Allemagne où il se mélange avec du vin blanc, du champagne, de l'eau ou de la limonade.



www.produits-laitiers.com