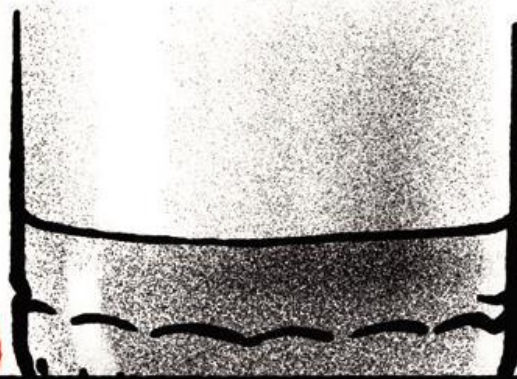




DRÔME PROVENÇALE

Eguebelle®



Маленькая книга рецептов

Лимонады и холодные чаи

Сиропы EYGUEBELLE (ЭГБЕЛЬ) – это вкусы, подаренные уникальной природой Прованса.

История сиропов EYGUEBELLE уходит корнями в далекое прошлое, когда в 12 веке в долине Роны монахи собирали фрукты и травы для приготовления эссенций ароматов, настоек и сиропов. В наши дни французская компания EYGUEBELLE продолжает традицию производства натуральных сиропов для напитков, в основе которых гербарий из более 100 наименований ароматических растений, а также экстракты плодов и ягод, собираемых в экологически чистых районах Франции.

Основу сиропа составляет тростниковый сахар, закупаемый исключи-

тельно у проверенных производителей и чистейшая вода из горных родников, используются натуральные ароматы из эссенций и фруктовый сок.

Профессиональная линейка сиропов EYGUEBELLE насчитывает более 50 вкусов и постоянно расширяется.

Настоящая книга рецептов прохладительных напитков на основе сиропов EYGUEBELLE подготовлена для вас с участием миксологов мирового уровня.

Лимонад
ВИНОГРАД И ЖЕЛТЫЙ
ЛИМОН



Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г белого винограда
10 г фруктозы
10 мл сиропа «Желтый лимон»
3 тонких слайса имбиря
5 мл сиропа «Белый пион»
140 г льда(+70 г в шейкер)
130 мл содовой



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В шейкер положить виноград, фруктозу и один слайс имбиря, размять мадлером и взбить со льдом. С помощью стрейнера отфильтровать жидкость в стакан, добавить сиропы «Желтый лимон» и «Белый пион», два слайса имбиря, лед и содовую. Аккуратно перемешать.

* Свежесть имбиря легко определить по тому, как он режется. Если срез глянцевый и из него не торчат жесткие волокна, то имбирь отличного качества.

Лимонад
ИНЖИР И РЕВЕНЬ



**Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.**

ИНГРЕДИЕНТЫ

*50 мл сиропа «Инжир»
100 г свежего спелого ревеня
5 мл сиропа «Базилик»
140 г льда (+70 г в шейкер)
150 мл содовой*



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ревень нарезать мелкими кубиками, положить в шейкер, добавить сиропы, размять мадлером и добавить 70 г льда. Взбивать в шейкере около 15 сек. При помощи стрейнера отфильтровать жидкость на лед в бокал для подачи. Добавить содовую. Перемешать. Украсить свежим ревенем.

* Для украшения напиток используйте тонкие полоски ревеня, которые очень просто сделать при помощи овощечистки.

Лимонад
ДЮШЕС, КАК ИЗ ДЕТСТВА,
ТОЛЬКО ЛУЧШЕ



Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

30 мл сиропа «Груша»

5 мл сиропа «Ваниль»

5 мл лимонного фреша

140 г льда

160 мл воды

Лимонная цедра и слайс лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполнить бокал льдом. В стакан для смешивания добавить сиропы «Груша» и «Ваниль», лимонный фреш и воду, перемешать и вылить на лед. Украсить слайсом лимона и цедрой лимона.

* *Напиток будет обладать более ярким ароматом, если снимать цедру с лимона непосредственно над бокалом.*

Лимонад
ЧЕРНИКА И ГОЛУБИКА



**Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.**

ИНГРЕДИЕНТЫ

40 мл сиропа «Черника-голубика»

7 мл лимонного фреша

6 листиков свежей мяты

2 слайса лимона

140 г льда

160 мл содовой

Ягоды голубики



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Листья мяты взбодрить (положить их на ладонь и прихлопнуть сверху второй). В бокал для подачи добавить 40 мл сиропа «Черника-голубика», лимонный фреш, 2 слайса лимона, мяту, часть льда, ягоды голубики и оставшийся лед. Аккуратно залить содовой.

* Ягоды голубики долго хранятся, если их аккуратно разложить в один слой на бумажном полотенце и убрать в холодильник.

Лимонад
ГРЕЙПФРУТ И ОГУРЕЦ



Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

140 мл огуречной воды
30 мл сиропа «Грейпфрут»
5 мл сиропа «Лаванда»
140 г льда
3 тонкие полоски огурца
Огуречная вода:
60 г огурца
500 мл воды



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В блендере взбить огурец и воду, процедить. Перелить в чистую емкость, хранить в холодильнике. Бокал наполнить льдом, добавить огуречную воду и сиропы, аккуратно перемешать. Украсить тонкими полосками огурца.

* Цвет лимонада зависит от цвета огуречной воды. Если снять с огурца кожуру и использовать только мякоть, то огуречная вода получится почти прозрачной.

Лимонад
ОЧЕНЬ ХОЛОДНЫЙ
И АПЕЛЬСИНОВЫЙ



Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 50 мл сиропа «Апельсин»*
- 5 мл сиропа «Холодная мята»*
- 150 г льда*
- 10 мл апельсинового сока*
- 140 мл содовой*
- 2 половинки слайса апельсина*
- 1 стебель лемонграсса*



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать все ингредиенты в бокале, кроме слайсов апельсина и лемонграсса. От лемонграсса отделить два верхних слоя, помять их нижнюю часть, пока не начнет выделяться сок, тут же вставить их в бокал, держа за верхнюю часть перемешать содержимое бокала. Украсить апельсином.

* Лемонграсс еще называют лимонный сорго, лимонная трава или желтобородник.

Лимонад
МАЛИНА И КАШТАН



**Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.**

ИНГРЕДИЕНТЫ

40 мл сиропа «Малина»

5 мл сиропа «Каштан»

20 г кумквата

150 г льда

140 г содовой

Несколько ягод малины для украшения



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кумкват разрезать вдоль на четыре слайса, положить в бокал, добавить сиропы, перемешать, слегка надавливая на кумкват так, чтобы он дал сок, но не потерял форму. Добавить лед и содовую, перемешать. Украсить свежей малиной.

* Для украшения совсем не обязательно использовать свежую малину. Её можно заменить на замороженную.

Холодный чай
ЛИЧИ И ЖАСМИН



**Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.**

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 мл сиропа «Личи»

150 мл холодного чая с жасмином

5 мл фреша лайм

160 г льда

2 слайса лайма

цедра лайма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заварить чай, перелить в емкость для хранения и убрать в холодильник до полного остывания. Бокал для подачи наполнить льдом, добавить холодный жасминовый чай, сироп «Личи», фреш и слайсы лайма. Аккуратно перемешать. Украсить цедрой.

* Не следует перезаварить чай для айс-ти.
Если приготовить его заранее и полностью охладить,
то обычная крепость вполне сгодится.

Холодный чай
МАНДАРИН И ТАРХУН



Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 мл сиропа «Мандарин»
140 мл холодного зеленого чая
7 гр свежего тархуна (на 0,5 л чая)
150 г льда
1 ветка тархуна



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заварить чай, перелить в емкость для хранения. Перед тем, как убрать чайную заготовку в холодильник для дальнейшего хранения, добавьте в нее тархун. Бокал для подачи наполнить льдом, добавить холодный зеленый чай и сироп «Мандарин». Аккуратно перемешать. Украсить веткой тархуна.

* Для более насыщенного вкуса тархуна в напиток можно заварить его вместе с чаем.

Холодный чай
КЛЮКВА И КОРИЦА



**Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.**

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 мл сиропа «Клюква»

10 мл сиропа «Корица»

140 мл холодного зернового чая

150 г льда

Замороженная клюква

Палочка корицы



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заварить чай, перелить в емкость для хранения и убрать в холодильник до полного остывания. Бокал для подачи наполнить льдом, добавить холодный черный чай и сиропы «Клюква» и «Корица». Аккуратно перемешать. Украсить ягодами клюквы и палочкой корицы.

* Для этого напитка можно использовать как привычный зерновой чай, так и китайский красный или пуэр.

Лимонад
МАРАКУЙЯ И ГОЛУБОЙ ЛЕД



**Сиропы EUGUEBELLE —
вкус самой природы.**

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 мл сиропа «Маракуйя»

150 мл джинджер эля

150 г голубого льда

Голубой лед:

50 мл сиропа «Блю кюрасао»

160 мл воды



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В емкости с носиком смешать воду и сироп «Блю кюрасао», перелить в форму для льда. Убрать в морозилку на 12 часов. В бокал для подачи положить голубой лед, добавить сироп «Маракуйя» и джинджер эль. Аккуратно перемешать.

* *Вместо джинджер эля можно использовать Спрайт, предварительно сдобрив его несколькими каплями имбирного сока.*