

Introduction

Informations aux enseignants



1/3

Tâche	Les élèves préparent des cocktails sans alcool en suivant les instructions des recettes.
Objectif	Les élèves ont une introduction au thème.
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Recettes • Ingrédients selon les recettes
Forme sociale	Travail de groupe
Durée	20 minutes

Informations supplémentaires:

- Les quantités reprises dans les recettes sont prévues pour une boisson.
- Un set de dégustation de Rimuss peut être commandé via kiknet: <http://www.kiknet-rimuss.org/degustationsset-für-schulen/>
- D'autres recettes sont disponibles sur le site www.rimuss-strada.ch ou peuvent être commandées auprès de:
Rimuss & Strada Wein AG
Wein- und Traubensaftspezialitäten
Dickstrasse 1
Ch-8215 Hallau

Source (recettes): Rimuss & Strada Wein AG

Introduction

Recettes



2/3

Cocktails

Devoir: En groupes, préparez différents cocktails et goûtez le résultat!



Recette 1: Drink au gingembre et au citron vert

Ingrédients pour une portion:

½ citron vert (jus et zeste)
 10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Rosé
 1 dl de soda au gingembre (Ginger Ale)
 Glaçons

- Couteau et planche
- Shaker à cocktails
- Verres

Marche à suivre:

Mélanger vigoureusement le mousseux et le jus de citron dans le shaker avec les glaçons, verser dans le verre avec les glaçons et compléter avec le soda au gingembre.

Recette 2: Bananes-raisins

Ingrédients pour une portion:

10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Champion
 1 boule de glace à la vanille
 ½ petite banane mûre
 1 citron (jus et zeste)

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Mixer
- Verres

Marche à suivre:

Couper la banane très finement puis bien mélanger tous les ingrédients dans le mixer et servir.

Introduction

Recettes



3/3

Recette 3: Rafrâichissement «merano»

Ingrédients pour une portion:

10 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Blanc Party

5 cl de jus d'ananas

5 cl de jus de cassis

Glaçons

Feuilles de menthe

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Verres

Marche à suivre:

Verser tous les ingrédients jusqu'aux glaçons inclus dans un verre, mélanger, décorer avec les feuilles de menthe et le citron.

Recette 4: Secco Hugo

Ingrédients pour une portion:

2 CS de sirop de fleur de sureau

5 cl d'eau minérale

5 cl de mousseux sans alcool, par ex. Rimuss Bianco

Dry

2 glaçons

Feuilles de menthe

1 rondelle de citron

- Verre gradué
- Couteau et planche
- Verres

Marche à suivre:

Verser tous les ingrédients jusqu'aux glaçons inclus dans un verre, mélanger, décorer avec les feuilles de menthe et le citron.

