



I Mocktail dell'Estate

per preparare i Summer Infusions in modo originale





Mocktail Fresh Peach

Ingredienti:

150ml di infuso Fresh Peach
50 ml di cedrata
20 ml di succo di mirtillo
Il succo di mezzo lime
5/6 mirilli freschi
Ghiaccio

Decorazione:

Foglioline di menta
1 fetta di lime

Preparazione:

Preparate 150ml di infuso alla frutta Fresh Peach.

Prendete un blender, riempietelo a piacere con ghiaccio, versate il succo di mirtillo, l'infuso Fresh Peach, il succo di mezzo lime e centrifugate per almeno 40 secondi.

Versate in un flute, unite la cedrata.

Mescolate e aggiungete i mirilli.

Decorate con foglioline di menta e una fetta di lime.

Servite freddo.



Mocktail Mandarine Dream

Ingredienti:

150ml di infuso Mandarine Dream

5 fragole medie

Il succo di mezzo limone piccolo
non trattato

70 ml di Ginger Beer

1 cucchiaio di zucchero

2 fette di limone

Ghiaccio

Decorazione:

1 fragola

Preparazione:

Preparate 150ml di infuso alla frutta Mandarine Dream.

Lavate le fragole, eliminate il picciolo e versatele in un blender insieme al succo di limone e allo zucchero.

Lavorate fino ad ottenere una purea liscia.

Unite l'infuso e mescolate delicatamente con un cucchiaio lungo.

Riempite di ghiaccio un bicchiere a vostra scelta e sistemate le due fette di limone. Versate quindi l'infuso con la purea di fragole e infine il ginger beer. Mescolate. Infilate una fragola sul bordo del bicchiere e servite freddo.



Mocktail Mango Tango

Ingredienti:

250ml di infuso Mango Tango
Limited Edition
50ml di succo d'ananas
50ml di spremuta d'arancia
20 gr di sciroppo di granatina
1 fetta d'arancia non trattata
Ghiaccio

Decorazione:

Mango tagliato a cubetti
Foglie di menta

Preparazione:

Preparate 250ml di infuso Mango Tango Limited Edition.

Riempite di ghiaccio un calice di vino.

Versateci sopra l'infuso, il succo d'ananas e la spremuta d'arancia precedentemente mischiati in uno shaker.

Unite la fetta d'arancia tagliata in quarti e infine lo sciroppo di granatina.

Decorate il calice con uno stecchino nel quale avrete infilato i cubetti di mango alternati a foglie di menta. Servite freddo.